

Osteria
Ae Scouty

Benvenuto

Welcome Bienvenue

Il nome del locale deriva dal gioco più antico e più comune dei bambini: nascondino.
Il ristorante si trova in una piccola piazza tipica veneziana piena di angoli e nicchie,
il posto migliore per un gioco.

The restaurant's name comes from the oldest and most common game children play:
hide and seek. The restaurant is located in a small typical Venetian square full of
nooks and crannies, the best place for such a game.

Le nom du restaurant viens d'un jeu d'enfant, le vieux et comun: cache-cache.
Le restaurant se trouve dans une typique petite place venetienne pleins de coins et
recoins, le meilleur endroit pour ce jeu.

Buon appetito!

Enjoy your meal Bon appétit

Antipasti

Appetizers - Hors d'oeuvre

MOSAICO DI CARPACCIO DI PESCE SPADA E TONNO

MOSAIC CARPACCIO OF TUNA AND SWORD FISH
MOSAIQUE - CARPACCIO D'ESPADON ET THON

ANTIPASTO MISTO DI PESCE

ASSORTED FISH APPETIZER
HORS D'OEUVRE DE POISSON ASSORTI

BACCALÀ MANTECATO CON POLENTA

CREAMED COD AND POLENTA
BRANDADE DE MORUE AVEC POLENTA

INSALATINA DI RUCOLA E GAMBERI ALLA CATALANA

RUCOLA AND PRAWNS SALAD, CATALAN STYLE
SALADE DE RUCOLA ET CREVETTES À LA CATALANE

CAPPESANTE GRATINATE AL FORNO

SEA SCALLOPS AU GRATIN
COQUILLES SAINT-JAQUES AU GRATIN

SARDINE IN SAOR ALLA VENEZIANA CON POLENTA

MARINATED SARDINES, VENETIAN STYLE WITH POLENTA
SARDINES VÈNETIENNES À L'AIGRE DOUX AVEC POLENTA

GUAZZETTO DI COZZE E VONGOLE

MUSSELS AND CLAMS STEAMED IN TOMATO SAUCE
MULES ET CLOVIS À LA SAUCE DE TOMATE

INSALATA DI FRUTTI DI MARE

SEAFOOD SALAD FLAVORED WITH BASIL
SALADE DE FRUIT DE MER AU PARFUM DE BASILIQUE

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E VENTAGLIO DI MELONE

PARMA HAM AND MELON
JAMBON CRU DE PARME AVEC MELON

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

ITALIAN APPETIZER (ASSORTED DELI CUTS)
HORS D'OEUVRE ITALIEN (CHARCUTERIE)

BRESAOLA DELLA VALTELLINA CON GRANA E RUCOLA

THIN SLICES OF CURED DRIED BEEF WITH PARMESAN AND RUCOLA
FINE TRANCHES DE BRESAOLA AVEC PARMESAN ET RUCOLA

CARPACCIO DI MANZO CON OLIO AL TARTUFO

BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE OIL
BOEUF CARPACCIO AVEC HUILE DE TRUFFE

MOZZARELLA CON POMODORI FRESCHI ALLA CAPRESE

MOZZARELLA, FRESH TOMATOES AND BASIL, CAPRESE STYLE
MOZZARELLA, TOMATES ET BASILIQUE À LA CAPRESE

Primi Piatti

First courses - Premieres plats

TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA
NOODLES WITH PORCINI MUSHROOMS, ROCKET AND PARMESAN SLIVERS
NOUILLES AVEC BOLETS, PARMESAN ET ROQUETTE

SPAGHETTI CON POMODORINI E BASILICO
SPAGHETTI WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL
SPAGHETTI AVEC TOMATES CERISE ET BASILIC

MINISTRONE AL BASILICO
VEGETABLES SOUP WITH BASIL
SOUP DE LEGUME AVEC BASILIC

ZUPPA DI PESCE
FISH SOUP
SOUPE DE POISSON

LINGUINE ALLO SCOGLIO
SEA FOOD LINGUINE PASTA
LINGUINE PASTA AVEC FRUITS DE MER

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
SPAGHETTI WITH CLAMS
SPAGHETTI AUX CLOVIS

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA
SPAGHETTI IN SQUID INK SAUCE
SPAGHETTI AU NOIR DE SEICHE

SPAGHETTI "AE SCONTE" CON GAMBERI, CAPPERI E POMODORI
SPAGHETTI "AE SCONTE" WITH PRAWNS, CAPERS AND TOMATOES
SPAGHETTI "AE SCONTE" AVEC CREVETTES, CAPRES ET TOMATES

PACCHERI DI GRAGNANO ALLA MEDITERRANEA
GRAGNANO PACCHERI MEDITERRANEAN STYLE
PACCHERI DE GRAGNANO STYLE MÈDITERRANÈEN

TAGLIOLINI CON GRANCEOLA E POMODORINI
TAGLIOLINI WITH CRAB AND CHERRY TOMATOES
TAGLIOLINI AVEC CRAB ET TOMATES CERISE

TAGLIOLINI CON CAPPESANTE E VERDURE DI STAGIONE
TAGLIOLINI WITH SCALLOPS AND SEASONAL VEGETABLES
TAGLIOLINI AVEC COQUILLES SAINT- JAQUES ET LEGUMES DE SAISON

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE. (min 2 pax)
SEA FOOD RISOTTO
RISOTTO AUX FRUITS DE MER

RISOTTO CON SCAMPI E FUNGHI PORCINI. (min 2 pax)
SCAMPI AND PORCINI MUSHROOMS RISOTTO
RISOTTO AVEC SCAMPI ET BOLETS

GNOCCHETTI DI PATATE CON CREMA DI FORMAGGI E NOCI
SMALL POTATO'S DUMPLINGS IN CREAM OF CHEESES AND WALNUTS
GNOCCHETTI DE POMME DE TERRE À LA CRÈME DE FROMAGE ET NOIXES

Secondi Piatti di Pesce

Fish - Poisson

BRANZINO O ORATA AL FORNO CON PATATE E POMODORINI

BAKED SEA BASS OR SEA BRIM WITH POTATOES AND CHERRY TOMATOES

LOUP DE MER OU DAURADE AU FOUR AVEC POMME DE TERRE ET TOMATOS CERISE

TRANCIO DI SALMONE CON ERBE AROMATICHE E POLENTA

HERBED SALMON WITH POLENTA

SAUMON AUX HERBES AVEC POLENTA

BRANZINO, ORATA O SOGLIOLA ALLA PIASTRA

GRILLED SEA BASS, SEA BRIM (ORATA) OR SOLE

LOUP DE MER, DAURADE OU SOLE A LA GRILLE

FILETTO DI ROMBO ALLA GRENOBLESE

CON SALSA DI PORCINI E POMODORINI

TURBOT FILET GRENOBLE STYLE IN PORCINI MUSHROOM AND CHERRY TOMATO SAUCE

FILET DE TURBOT À LA GRENOBLESE AVEC UNE SAUCE DE TOMATOS CERISE ET BOLETS

TAGLIATA DI TONNO ALL'ACETO BALSAMICO

GRILLED TUNA WITH BALSAMIC VINEGAR

THONNE GRILLÉ AU VINAIGRE BALSAMIC

SEPIE NERE ALLA VENEZIANA CON POLENTA

BLACK CUTTLEFISHES VENITIAN STYLE WITH POLENTA SEICHES NOIRES AU

STYLE VENITIEN AVEC POLENTA

SEPIOLINE ALLA PIASTRA CON POLENTA

GRILLED SMALL CUTTLEFISHES AND POLENTA

PETITES SEICHES GRILLEES ET POLENTA

FRITTURA MISTA DI PESCE ALL'ADRIATICO

MIXED FRIED FISH "ADRIATIC STYLE"

POISSONS FRITS AU "STYLE ADRIATIC"

SCAMPI ALLA PIASTRA

GRILLED SCAMPI (NORWAY LOBSTER)

LANGUSTINES GRILLÉES

GRIGLIATA MISTA DI PESCE CON INSALATA MISTA (min 2 pax)

MIXED GRILLED FISH AND MIXED SALAD

GRILLADE DE POISSONS AVEC SALADE MIXTE

Secondi Piatti di Carne

Meat - Viande

FEGATO ALLA VENEZIANA

VENITIAN STYLE LIVER (WITH ONIONS)
FOIE A LA VENITIENNE

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA

GRILLED ENTRECOTE
ENTRECOTE GRILLEE

SCALOPPINA AL VINO BIANCO O AL MARSALA

MEAT SCALLOP WITH WHITE WINE SAUCE OR MARSALA
ESCALOPE DE VIANDE AU VIN BLANC OU MARSALA

FILETTO DI MANZO AI FERRI

GRILLED BEEF FILET
FILET DE BOEUF GRILLÉ

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

BEEF FILET WITH GREEN PEPPER SAUCE
FILET DE BOEUF EN SAUCE AU POIVRE VERT

FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI

BEEF FILET WITH PORCINI MUSHROOMS
FILET DE BOEUF AU BOLETS

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLO SCOTTADITO

LAMB CUTLETS "SCOTTADITO STYLE"
COTELETTES D'AGNEAU AU STYLE "SCOTTADITO"

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA

SLICED BEEF WITH RUCOLA AND PARMESAN CHEESE
TRENCHES DE BOEUF AVEC ROQUETTE ET PARMESAN

Contorni

Vegetables - Legumes

VERDURE GRIGLIATE

GRILLED VEGETABLES
LEGUMES GRILLES

PATATE FRITTE

FRENCH FRIES
POMMES FRITES

PATATE AL FORNO

OVEN ROASTED POTATOES
POMMES DE TERRE AU FOUR

INSALATA MISTA PRIMAVERA

MIXED SPRING SALAD
SALADE MIXTE DE PRINTEMPS

SPINACI AL BURRO

SPINACH WITH BUTTER
EPINARDS AU BEURRE

Formaggi

Cheeses - Fromages

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI ED INTERNAZIONALI

SELECTION OF ITALIAN AND INTERNATIONAL CHEESES

SELECTION DE FROMAGES ITALIENS ET INTERNATIONALS

Dessert

TIRAMISU

TORTA SACHER

SACHER CAKE

SACHER TARTE

TRANCIO DI TORTA DI CIOCCOLATA FARCITA CON CREMA

SLICE OF CHOCOLATE CAKE ROLL FILLED WITH CREAM

TRANCHE DE CHOCOLATE TARTE FARCI DE CREME

STRUDEL

STRUDEL

STRUDLE

MOUSSE DI FRAGOLE

STRAWBERRY MOUSSE

MOUSSE DE FRAISES

BISCOTTI DI BURANO CON FRAGOLINO

BURANO COOKIES WITH FRAGOLINO WINE

BISQUITS DE BURANO AVEC VIN FRAGOLINO

PIATTO DI MELONE FRESCO

FRESH MELON SLICES

TRANCHES DE MELON

INSALATA DI FRAGOLE E ANANAS

SALAD OF STRAWBERRIES AND PINEAPPLE

SALADE DE FRAISES ET D'ANANAS

COPPA DI GELATO MISTO

MIXED ICE-CREAM

COUPE DE GLACES VARIES

SORBETTO DEL GIORNO

SHERBET OF THE DAY

SORBET DU JOUR

alcuni prodotti possono essere congelati all'origine / some products may be frozen / certains produits peuvent etre congelles