

Osteria Al Museo

- Burano Venezia -



Menù

Gourmet Offerings

Gentile Cliente

*La invitiamo a segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari,
Il nostro staff è a vostra disposizione per suggerirvi i cibi e le bevande più indicate*

Dear Guest

*We warmly invite you to advise us in case of any specific food allergy or intolerance issue.
Our staff will be delighted to suggest you the proper dishes and beverages.*



osteriaalmuseoburano



Osteria Al Museo Burano

www.osteriaalmuseo.com

-041 735012-

Antipasti - Starters

Bis Veneziano 14

Baccalà mantecato con pane fritto e "Saor" di stagione
The Venetian recipes of whisked dried codfish
and onion flavored catch of the day

Antipastino Tiepido 20

Scampì, gamberi e seppie con verdure di stagione
Warm Scampì, shrimps and cuttlefish starting platter s/w veggies



Degustazione "Al Museo" 32

Saor, scampì, gamberi, baccalà mantecato e pescato del giorno
"Al Museo" warm seafood tasting platter

Capesante al forno (3 pcs) 18

Oven baked scallops (3 pcs)

Sautè di cozze e vongole 16

Sautéed mussels and clams

Carpaccio di Manzo con frutta di stagione 18

Raw Beef Carpaccio s/w fresh fruits



Caprese 14

Buffalo mozzarella cheese, fresh tomatoes and basil salad

** il prodotto potrebbero essere congelato in base alla disponibilità*

** might be frozen due to market availability*

Coperto €3 – Cover charge €3

Pasta e Risotto

Spaghetto con le vongole 18
Spaghetti w Mediterranean clams



Gnocchi di patate fatti a mano, 20
con ricotta affumicata e guazzetto di mare
Potatoes and smoked cheese handmade Gnocchi
in mix stewed seafood broth

Paccheri con Tonno fresco, 19
pomodorini, olive, capperi e origano
Paccheri Pasta w fresh Tuna,
cherry tomatoes, olives, capers and oregano



Risotto di Gò e Baccalà 20 pp
- min 2 pers -
Ghiozzo fish Risotto w dried codfish in pieces — min 2 pax

Tagliatelle all'uovo fatte in casa 16
con ragù bianco di faraona
Fresh homemade Tagliatelle pasta w game meat ragout



Conchiglioni di grano duro 16
con crema di pomodorini e stracciatella
Conchiglioni pasta w fresh tomato sauce and stracciatella cheese

** il prodotto potrebbero essere congelato in base alla disponibilità di mercato*

** might be frozen due to market availability*

Coperto €3 – Cover charge €3

Secondi Piatti - Mains

** Seppie in nero con polenta* 19
*Regional recipe of stewed *cuttlefish in black ink sauce s/w polenta*

Frittura Speciale 25
*Scampì, gamberi, *calamari e pescato del giorno con verdure e polenta*
*Deep-fried scampì prawns, shrimps, *squids and catch of the day*
s/w fried veggies and polenta



Grigliatina di Pesce 35
**Scampo, *coda di rospo, filet. orata, *calamaro, **tonno, *canestrelli*
Mix grilled fish platter
**Scampì prawn, *monkfish, sea-bream fillet, *squid, **tuna, *pilgrim scallops*

*Tagliata di **Tonno* 25
Cotta a bassa temperatura, con pomodorini, olive, capperi e aceto balsamico
***Tuna steak "tagliata" s/w cherry tomatoes, olives, capers*
and balsamic glaze

Costata di Manzo Sorana 500 gr 38
con verdure di stagione
Sorana Beef Rib-Steak 500 g
grain fed, local farmed s/w seasonal veggies

Hamburger 18
Pane, Manzo di Angus 180g, insalata, pomodoro, cheddar,
*cipolla di Tropea caramellata con *patatine fritte*
Bun, 180 g Angus beef patty, cheddar, salad, tomatoes
*and caramelized onion s/w *French fries*

** il prodotto potrebbero essere congelato in base alla disponibilità di mercato - might be frozen due to market availability*

*** Il pesce destinato ed essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*

*** According to the Italian Law all fishes or seafood designated to a raw or partially raw consumption must go through a shock-freezing process.*

Contorni - Sides

Insalata verde con carote 5
Mixed leaf salad w carrots

* *Patate fritte* 4
* *French fries*

Verdurine di stagione 7
Seasonal vegetables

Dolci - Desserts



Tiramisù della casa 7
Homemade Tiramisù

Biscotti "S" con marmellata 6
Burano's "S" shape biscuits s/w jam

* *Cestino di frolla con crema pasticcera e frutta fresca* 7
* *Custard tart w fresh fruit*

* *Dolce del giorno* 7
Crème Brûlée

* *Gelato* 5
Ice-cream

** il prodotto potrebbero essere congelato in base alla disponibilità di mercato*
** might be frozen due to market availability*

Coperto €3 – Cover charge €3