



OSTERIA BARBIERI

Domenica 29 Novembre

Pranzo di Pesce

Piovra, Bigoli e Seppie in umido

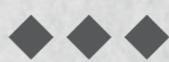
APERITIVO DI BENVENUTO

Aperitivo di benvenuto con Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G “
Le Bertole Extra-dry” e cicchetti dello Chef Raffaele



PIOVRA SCOTTATA

Piovra scottata al rosmarino, su insalatina di patate e radicchio
di Treviso



BIGOLI IN SALSA

Bigoli in salsa con briciole di pane al timo,
limone e crudité di pomodoro



SEPPIE IN UMIDO

Seppie in umido della tradizione su polentina morbida bianco perla



**LE PIETANZE SARANNO ACCOMPAGNATE
DAL VINO MERLOT DELLA CANTINA “I MAGREDI”**



Coperto, acqua, vino in bottiglia, caffè

Tutto incluso: 35 € a persona

È gradita la prenotazione.

Chiamaci allo 0422 798362 o scrivici a info@osteriabarbieri.it