

Antica Osteria Ai Tre Leoni

La nostra storia

Ogni grande traguardo viene raggiunto a partire da piccoli passi. Abbiamo iniziato condividendo una visione e l'abbiamo portata avanti. Ora la stiamo trasformando in una realtà sempre più grande.

Siamo nati e cresciuti, a volte anche viziati, ascoltando le storie di Papà nonché Nonno Antonio e mangiando i piatti di Mamma nonché Nonna Carolina, che con tutta la passione che ci metteva, ha fatto innamorare di questo lavoro figli e nipoti.

Pierluigi, detto Piero, che potete trovare in cucina ha varie esperienze in giro per L'Italia come Titolare di qualche ristorante, Cameriere, Pasticcere, Cuoco, Pizzaiolo prima che si fermasse quasi 40 anni fa' qui a Venezia. Diciamo che non si è mai tirato indietro dal lavoro ed oggi lo trovate nel posto dove può dare il meglio di sé ovvero in cucina.

Massimo, il Maitre, ha la dote innata della gentilezza. Da quando è ragazzino, un po' nelle dolomiti ed un po' qui a Venezia, lavora in Sala.

Saprà sicuramente consigliarvi un ottimo piatto oppure un calice di vino.

Ultimo ma non per importanza c'è Antonio, figlio di Piero, che è colui che tiene le redini dell'Osteria.

E' dentro ai ristoranti praticamente dalla nascita. Ha nel suo bagaglio molte esperienze di Ristoranti ed Hotel di lusso con Chef di un certo livello in Francia, Austria, Inghilterra ed Italia. Ha una passione per le tradizioni più remote ed infatti eccoci qua all' Antica Osteria ai Tre Leoni.

Nella nostra filosofia di Ristorazione noi siamo il contorno. Chi fa da protagonista sono gli Ingredienti che compriamo per Voi.

Non facciamo altro che dare importanza alle materie prime rispettandole e cercando di soddisfare anche i palati più sopraffini.

La nostra Cucina abbraccia molte tecniche antiche e moderne ed ogni piatto ha dietro di Sé un profondo studio.

Troviamo fondamentale lavorare con i prodotti locali fornitici da realtà qui nei dintorni.

Siamo lieti di accogliervi nel nostro piccolo Mondo.

Menu Degustazione/ Tasting menu
"Tradizione Veneziana"
50€

SARDE IN SAOR

DEEP FRIED SARDINE MARINATED IN ONIONS, VINEGAR, PINE NUTS AND RAISINS
SARDINE FRITE MARINÉE AUX OIGNONS, VINAIGRE, PIGNONS ET RAISINS SECS

(1,2,4,5,8,11,13)

TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE

HOMEMADE TAGLIATELLE WITH SEAFOOD
TAGLIATELLE DE LA MAISON AVEC FRUIT DE MER

(1,2,3,4,9,11)

FRITTURA DI PESCE LOCALE

MIXED FRIED FISH
FRITURES DE POISSONS

(1,2,4,5,8,13)

TIRAMISÙ

Abbinamento vini - Wine pairing

4 CALICI DA 70 ML A 25€

Menu degustazione / Tasting menu
"CLASSICO"
60€

BACCALÀ MANTECATO

CREAMED COD
CRÈME DE MORUE

(1,4,5,8,13)

CAPEANTE SCOTTATE E SCAROLA RICCIA

SEARED SCALLOPS WITH CURLY ENDIVE
COQUEILLES SAINT-JACQUES ET SCAROLE

1,4,13

MEDAGLIONI CON RICOTTA, POMODORO E BASILICO

MEDAGLIONI WITH RICOTTA, TOMATO AND BASIL
MEDAGLIONI À LA RICOTTA, TOMATE ET BASILIC

(1,3,6,7,14)

TONNO ROSSO SCOTTATO CON INSALATA ESTIVA

SEARED RED TUNA WITH SUMMER SALAD
FILET DE THON ROUGE ÉCHAUDÉ AVEC SALAT D'ÉTÉ

(4,11)

CRÈME BRÛLÉE PEPE LUNGO, FIOR DI SALE E POMPELMO ROSA

CRÈME BRÛLÉE LONG PEPPER, SALT FLAKES AND PINK GRAPEFRUIT
CRÈME BRÛLÉE POIVRE LONG, FLEUR DE SEL ET PAMPLEMOUSSE ROSE

Abbinamento vini - Wine pairing

5 CALICI DA 70 ML A 30€

Menù degustazione al buio 7 portate 90€
Blind tasting menu 7 courses
Menu degustation 7 services

PER QUESTO MENÙ VI CHIEDIAMO DI AFFIDARVI AL NOSTRO STAFF

FOR THIS MENU WE ASK YOU TO ENTRUST OUR STAFF

POUR CE MENU, NOUS VOUS DEMANDONS DE CONFIER À NOTRE
PERSONNEL

Abbinamento vini - Wine pairing

7 CALICI DA 70 ML A 45€

Antipasti

Affettato misto **25€**

^{1,6,7,11,12,14}Bruschetta del giorno **20€**

^(7,11)Insalata Caprese con pomodoro del Cavallino **18€**

^(1,4,5,8)Baccalà mantecato **18€**

^(1,4,6,12,14)Capesante scottate a modo nostro **21€**

^(1,4,6,11,14)Cozze in rosso **20€**

⁽⁴⁾Ostriche **7€ al pz**

^(1,4,5,8,11)Sarde in Saor **15€**

Primi

^(1,3,6,8,9,12,14)Gnocchi al ragù bianco **25€**

^(1,3,6,7,10,11,14)Lasagne alla bolognese **19€**

^(1,3,6,7,12,14)Medaglioni, ricotta, aglio, pomodorini, basilico **25€**

^(1,4)Spaghetti alle Vongole sgusciate **21€**

^(1,2,3,4,6,12,14)Tagliatelle all'astice **35€**

Secondi

^(7,9,11)Costata di manzo **75€ al kg**

^(7,9,11)Filetto di manzo con patate **35€**

^(4,7,9,11)Branzino 1,5 kg **100€** (da condividere)

^(1,2,4,5,6,8,12,13,14)Fritto misto di Pesce locale **27€**

^(4,6)Filetto di Pescato con contorno del giorno **27€**

^(4,11)Tonno rosso scottato con insalata estiva **30€**

Contorni

⁽¹¹⁾Insalata mista **7€**

⁽⁷⁾Patate al forno **7€**

⁽¹¹⁾Pomodoro Verace del Cavallino **10€**

Antipasti

Mixed Charcuterie **25€**

^(1,6,7,11,12,14)Daily bruschetta **20€**

^(7,11)Caprese salad **18€**

^(1,4,5,8)Creamed cod **18€**

^(1,4,6,12,14)Seared scallops with curly endive **21€**

^(1,4,6,11,14)Sauteed Mussels with tomatoes **20€**

⁽⁴⁾Ostriche **7€ al pz**

^(1,4,5,8,11)Sarde in Saor **15€**

Primi

^(1,3,6,8,9,12,14)Gnocchi with white ragout (chicken, duck, goose) and blueberries **25€**

^(1,3,6,7,10,11,14)Lasagne alla bolognese **19€**

^(1,3,6,7,12,14)Medaglioni, ricotta cheese, basil, cherry tomatoes **25€**

^(1,4)Spaghetti with clams (20 minutes cooking time) **21€**

^(1,2,3,4,6,12,14)Tagliatelle with lobster **35€**

Secondi

^(7,9,11)Beef Ribeye **75€** x kg

^(7,9,11)Beef Fillet with roasted potatoes **35€**

^(4,7,9,11)Roasted Seabass 1,5 kg **100€** (to share)

^(1,2,4,5,6,8,12,13,14)Mixed local fried fish **27€**

^(4,6)Daily catch fillet with vegetables **27€**

^(4,11)Seared red tuna with summer salad **30€**

Contorni

⁽¹¹⁾Mixed salad **7€**

⁽⁷⁾Baked potatoes **7€**

⁽¹¹⁾Tomatoes salad **10€**

Bibite/Drinks/Boissons

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 4€

COCA COLA 5€

FANTA 5€

LEMON SODA 4€

THE LIMONE/PESCA 4€

ACQUA TONICA 4€

SUCCO DI FRUTTA 4€

Aperitivo/Aperitifs/Apéritif

GINGERINO 4€

SPRITZ 7€

HUGO 10 €

AMERICANO 10€

NEGRONI 10€

GIN TONIC 12€

MARTINI BIANCO/ROSSO 7€

BIRRA BIONDA 6€

BIRRA WEISS 6€

Vini al calice Wines by glass Vins au verre

PINOT GRIGIO 7€

CABERNET 7 €

PROSECCO EXTRA DRY 7€

COPERTO PER PERSONA 3€ / COVER CHARGE PER PERSON 3€

NEL COPERTO SONO INCLUSI PANE E FOCACCIA SERVITI CON DELL'OLIO D'OLIVA CHE CONTENGONO GLUTINE

THE COVER CHARGE INCLUDES BREAD AND FOCACCIA SERVED WITH OLIVE OIL WHICH CONTAIN GLUTEN

LE PRIX DE COUVERTURE COMPREND LE PAIN ET LA FOCACCIA SERVIS AVEC DE L'HUILE D'OLIVE QUI CONTIENNENT DU GLUTEN

Lista Allergeni

- | | | |
|--------------------------------|--------------------|---------------|
| 1) CEREALI E DERIVATI, GLUTINE | 6) SOIA | 11) SOLFITI |
| 2) CROSTACEI | 7) LATTE | 12) LUPINI |
| 3) UOVA | 8) FRUTTA A GUSCIO | 13) MOLLUSCHI |
| 4) PESCE | 9) SEDANO | 14) SENAPE |
| 5) ARACHIDI | 10) SESAMO | *SURGELATO |

Allergens List

- | | | |
|---------------|-----------|----------------|
| 1) GLUTEN | 6) SOY | 11) SULPHITES |
| 2) CRUSTACEAN | 7) MILK | 12) LUPIN BEAN |
| 3) EGGS | 8) NUTS | 13) CLAMS |
| 4) FISH | 9) CELERY | 14) MUSTARD |
| 5) PEANUTS | 10) SESAM | *DEEP FROZEN |

Allergènes Liste

- | | | |
|-------------------|------------|------------------------|
| 1) CEREAL, GLUTEN | 6) SOJA | 11) DIOXYDE DE SOLPHUR |
| 2) CRUSTACEANS | 7) LAIT | 12) LUPIN |
| 3) ŒUF | 8) NOIE | 13) CLAMS |
| 4) POISSON | 9) CELERY | 14) MOUTARD |
| 5) CACAHUÈTES | 10) SESAME | *CONGELÉ |

