

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.

ITALIANO
ENGLISH
FRANCAIS

"Tradizione veneziana" 60€

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)

GNOCCHI FATTI IN CASA AL RAGÙ DI TONNO ROSSO, LIMONE E KATSUOBUSHI

HOMEMADE GNOCCHI WITH RED TUNA RAGOUT, LEMON AND KATSUOBUSHI
GNOCCHI DE LA MAISON AUX RAGOUT DE THON ROUGE, CITRON ET KATSUOBUSHI

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

FRITTURA DI PESCE LOCALE

MIXED FRIED FISH
FRITURES DE POISSONS

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

TIRAMISÙ

(1,3,7)

Degustazione vini

ABBINAMENTO 4 CALICI DA 70ML A 25€
ABBINAMENTO 4 CALICI DA 70ML A 40€

CLASSICO 70€

BACCALÀ MANTECATO

CREAMED COD

CRÈME DE MORUE

(1,4,5,8,13)

CAPESENTE SCOTTATE E SCAROLA RICCIA

SEARED SCALLOPS WITH CURLY ENDIVE

COQUEILLES SAINT-JACQUES ET SCAROLE

1,4,13

RAVIOLI CON RICOTTA, NOCCIOLE, BERGAMOTTO E RAPA ROSSA

RAVIOLI WITH RICOTTA, HAZELNUTS, BERGAMOT AND RED BEETROOT

RAVIOLIS À LA RICOTTA, NOISETTES, BERGAMOTE ET BETTERAVES ROUGES

(1,3,7)

TONNO ROSSO SCOTTATO CON ZUCCA, CAVOLO VIOLA E LIQUIRIZIA

SEARED RED TUNA WITH PUMPKIN AND PURPLE CABBAGE

FILET DE THON ROUGE ÉCHAUDÉ AVEC POTIRON AND PURPLE CABBAGE

(1,4)

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

(3,7)

Degustazione vini

ABBINAMENTO 5 CALICI DA 70ML A 35€

ABBINAMENTO 5 CALICI DA 70ML A 50€

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

Degustazione vini

ABBINAMENTO 7 CALICI DA 70ML A 45€

ABBINAMENTO 7 CALICI DA 70ML A 60€

Menù del Giorno / Daily Menu

Antipasti / Starters

CAPESANTE SCOTTATE A MODO NOSTRO 21€

SEARED SCALLOPS IN OUR WAY

COQUEILLES SAINT-JACQUES A NOTRE FAÇON

(1,4,11,13)

OSTRICHE AL PEZZO 8€

OYSTER PER PIECE 8€

HUÎTRE PAR PIÈCE 8€

(13)

CALAMARETTI SCOTTATI, SPUMA DI PATATE, MELOGRANO E BOTTARGA 25€

SEARED BABY SQUID, POTATOES FOAM, POMEGRANATE AND BOTTARGA

CALAMARS POÊLÉS, ÉCUME DE POMME DE TERRE, GRENADES, BOTTARGA

(1,4,13)

TARTARE DI MANZO 25€

BEEF TARTARE

TARTARE DE BOEUF

(1,3,4,5,6,8,9,11,14)

Primi / Main Courses

SPAGHETTI "BENEDETTO CAVALIERI" CON CRUDO DI GAMBERI ROSA E
FINOCHIETTO 28€

SPAGHETTI "BENEDETTO CAVALIERI" WITH RAW PINK SHRIMPS AND WILD FENNEL

SPAGHETTI "BENEDETTO CAVALIERI" AVEC ÉCREVISSSES ROSES ET FENOUIL

(1,2,4,11)

RISOTTO DEL GIORNO 25€ P.P.

(20 MINUTI DI COTTURA, MINIMO PER DUE PERSONE)

DAILY RISOTTO (20 MINUTES COOKING TIME, MINIMUM FOR TWO PEOPLE)

RISOTTO DU JOUR (20 MINUTES DE CUISSON, MINIMUM POUR DEUX PERSONNES)

(CHIEDERE AL NOSTRO STAFF PER GLI ALLERGENI/ ASK TO OUR STAFF FOR ALLERGIES)

RAVIOLI CON RICOTTA, NOCCIOLE, BERGAMOTTO E RAPA ROSSA 25€

RAVIOLI WITH RICOTTA, HAZELNUTS, BERGAMOT AND RED BEETROOT

RAVIOLIS À LA RICOTTA, NOISETTES, BERGAMOTE ET BETTERAVES ROUGES

(1,3,5,7,8)

GNOCCHI FATTI IN CASA CON RAGU BIANCO DI CORTILE E MIRTILLI 25€

HOMEMADE GNOCCHI WITH WHITE RAGOUT AND BLUEBERRIES

GNOCCHI DE LA MAISON AVEC RAGOUT BLANC ET MYRTILLES

(1,3,8,9)

Secondi / Second Courses

PESCATO DEL GIORNO CON VERDURE 30€

DAILY CATCH WITH VEGETABLES

PÊCHE DU JOUR AVEC DES LÉGUMES DE PRINTEMPS

(CHIEDERE AL NOSTRO STAFF PER GLI ALLERGENI/ ASK TO OUR STAFF FOR ALLERGIES)

TONNO ROSSO SCOTTATO CON ZUCCA, CAVOLO VIOLA E LIQUIRIZIA 30€

SEARED RED TUNA WITH PUMPKIN AND PURPLE CABBAGE

FILET DE THON ROUGE ÉCHAUDÉ AVEC POTIRON AND PURPLE CABBAGE

(1,4)

FILETTO DI MANZO CON PATATE MASCÈ 35€

BEEF FILLET WITH MASHED POTATOES

FILET DE BOEUF AVEC POMMES DE TERRE MASCÉES

(7,9,11)

TERRINA DI AGNELLO CON CAVOLO FIOVARO E PRUGNA 40€

LAMB TERRINE WITH BROCCOLI "FIOVARO" AND PLUM

TERRINE D'AGNEAU AU BROCOLI "FIOVARO" ET PRUNE

(9,11)

Contorni / Sides

PATATE AL FORNO 7€

BAKED POTATOES

POMMES DE TERRE AU FORN

(7)

CONTORNO DEL GIORNO 9€

DAILY SIDE

COTÉ DU JOUR

(CHIEDERE AL NOSTRO STAFF PER GLI ALLERGENI/ ASK TO OUR STAFF FOR ALLERGIES)

INSALATA MISTA 9€

MIXED SALAD

SALADE PANACHÉE

(11)

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

Bibite/Drinks/Boissons

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 4€

COCA COLA 6€

FANTA 6€

LEMON SODA 6€

THE LIMONE/PESCA 6€

ACQUA TONICA 6€

SUCCO DI FRUTTA 6€

Aperitivo/Aperitifs/Apéritif

GINGERINO 6€

SPRITZ 7€

HUGO 10 €

AMERICANO 10€

NEGRONI 10€

GIN TONIC 12€

MARTINI BIANCO/ROSSO 7€

BIRRA BIONDA 8€

BIRRA WEISS 8€

Vini al calice Wines by glass Vins au verre

SOAVE 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) CRUSTACEI | 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 |

