

LOVO osteria del
LOVO

Antipasti di Laguna

Gamberoni in crosta di pasta Kataifi con salsa gourmet Lovo <i>Tempura of prawns in Kataifi style with Lovo sauce</i>	18€
Il Nostro Tris Veneziano (Baccalà mantecato; nero di seppia e sarde in saor) <i>Three selection of Venice tapas : (codfish, black cuttlefish and sarde saor)</i>	18€
Carpaccio di pesce spada affumicata con la sala Teriaki <i>Smoked swordfish with Teriaki sauce</i>	19€
Cappesante scottate su crema di zucca <i>Grilled scallops on pumpkins cream</i>	21€
Piovra a bassa temperatura su crema di zucca <i>Double cooked octopus on pumpkins cream</i>	24€
Tartare di tonno rosso all'olio tartufo, straciatella e granella di pistacchio <i>Red tuna tartare with truffle oil, straciatella and pistachio</i>	25€
Degustazione antipasto del pesce misto <i>Start of mixed seafood</i>	38€

Antipasti di Terra

Burrata di Bufala fresca su letto di misticanza e pomodorini <i>Creamy fresh Burratina from Campania with cherry tomatoes</i>	17€
Prosciutto crudo di Parma con fichi e straciatella <i>Parma ham with figs and straciatella cheese</i>	21€
Carpaccio di manzo con funghi chiodini e dressing di grana <i>Beef carpaccio with Chiodini mushrooms and parmesan cream</i>	24€
Tartare di Fassona con straciatella e carpaccio di tartufo <i>Beef tartare with fresh cheese and truffle carpaccio</i>	24€
Selezione dei nostri salumi e formaggi Italiani <i>Selection of Italian ham and cheese</i>	32€

Primi di Laguna

Spaghetti Cavalieri al nero di seppie <i>Traditional spaghetti with cuttlefish black ink sauce</i>	18€
Bigoi ai “ Veneziani imbriaghi “ (tipico Veneziano) <i>Venice typical Pasta (anchovy and onions sauce)</i>	18€
Spaghetti alle Vongole Veraci km 0 <i>Spaghetti Cavalieri with clams Veraci from our lagoon</i>	18€
Ravioloni di pesce misto fatti in casa con bottarga grattugiato <i>Homemade ravioli stuffed with mixed fish with grated bottarga</i>	23€
Orecchiette con Cape sante e pesto di pistacchio Siciliano <i>Homemade short pasta Orecchiette with scallops and pistachio pesto</i>	23€
Pasta fresca con gamberoni e funghi Porcini <i>Fresh pasta with Porcini mushrooms and prawns</i>	24€
Risotto del giorno (Min per 2) <i>Daily Risotto of the day (Min 2 pax. Price for person)</i>	23€
Linguine Rummo allo Scoglio 🌶️ <i>Spaghetti with daily fresh seafood and tomatoes sauce</i>	25€

Primi di Terra

Lasagne della Nonna con ragù di carne biologica <i>Homemade lasagna with organic beef</i>	18€
Linguine Rummo alla carbonara (Tuorlo uovo, grana , pecorino, guanciale) <i>Traditional carbonara</i>	19€
Pasta fresca alla Montanara (guanciale , funghi Porcini) <i>Fresh pasta Montanara style (bacon, Porcini mushrooms)</i>	22€
Ravioloni ripieno di ragù d' anatra <i>Ravioli stuffed with duck ragù</i>	21€
Bigoi freschi fonduta di formaggio pecorino e carpaccio di tartufo <i>Fresh Pasta with pecorino truffle cheese and truffle carpaccio</i>	24€

Secondi

Controfiletto di manzo alla griglia con funghi Chiodini <i>Grilled sliced beef with Chiodini mushrooms</i>	26€
Guance di vitello con polenta tradizionale <i>Beef cheeks with polenta in the traditional Venetian way</i>	25€
Costolette di agnello alla piastra con caponata di verdure <i>Grilled lam chops with mix vegetables</i>	26€
Trancio di Ombrina pescata cotta a bassa temperatura con funghi Chiodini <i>Slice of local fish cooked at low temperature with Chiodini mushrooms</i>	27€
Frittura mista del Lovo <i>Lovo fried seafood</i>	25€
Coda di Rospo al forno con lime, zenzero e broccoli verdi <i>Baked monk fish with lime , ginger and green broccoli</i>	26€
Trancio di tonno alla piastra su crema di zucca e stracciatella <i>Tuna steak on pumpkin cream and stracciatella cheese</i>	27€
Gran grigliata di pesce misto <i>Daily grilled fish and seafood</i>	(Min per 2 prezzo per pers.) (Min 2 pax. Price for person) 39€

I nostri grandi tagli : Black Angus 10€/100 gr
Picanha Argentina 9€/100 gr
Tomahawk 9 €/100 gr

Contorni : patate fritte, patate soutè, insalata mista, verdure grigliate 8€

Dolce della casa: Tiramisù, panna cotta, soufflé al cioccolato 10€

Vi preghiamo di segnalare al nostro personale qualsiasi problema alimentare, allergie o intolleranze.

Please inform our staff if you have any food intolerance allergy .

In caso di necessità si usano prodotti surgelati

If necessary it could be used frozen food