

Tutte le materie prime utilizzate per i nostri piatti sono frutto di una selezione tra le aziende e distributori di eccellenza.

Il pesce e le verdure vengono acquistati al mercato di Rialto privilegiando la stagionalità e la disponibilità quotidiana per garantire la freschezza dei prodotti.

Le aziende vinicole sono una selezione dell'Oste Giovanni e sono continuamente aggiornate in base al suo gusto personale, nonché frutto di collaborazioni per creare prodotti ad hoc per l'Osteria I RUSTEGHI.

Allergeni

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

OSTERIA
I RUSTEGHI
ENOTECA GASTRONOMICA

San Marco 5513 - 30121 Venezia

T. +39 338 760 6034 - info@airusteghi.com

www.airusteghi.com

 [osteriairusteghi](https://www.facebook.com/osteriairusteghi)

 [irusteghi](https://www.instagram.com/irusteghi)

OSTERIA
I RUSTEGHI
ENOTECA GASTRONOMICA

Menù & Vini

Cicchetti



Salumoterapia

Prosciutto Crudo al coltello	6 €
Porchetta nostrana	6 €
Sopressa Veneta	6 €
Mortadella "Favola" Palmieri	6 €
Salsiccia da passeggio	6 €



Formaggioterapia

Ricotta	6 €
Pecorino Toscano	6 €
Taleggio Monti Orobi	6 €
Erborinato	6 €
Ubriaco	6 €



Venziaterapia

Salmone selvatico affumicato	9 €
Baccalà mantecato	9 €
Mazzancolle in saor	6 €
Sarde in saor	6 €
Acciughe aglio, olio, peperoncino	6 €



Sottoli - Sottaceti

Carciofo alla Cafona	4 €
Pomodoro secco	4 €
Cipolla borettana al Balsamico	4 €
Zucca grigliata	4 €
Asparago selvatico	4 €



La dispensa dell'Oste...

Di tutto un po'	35 €
-----------------	------

La piccola Cucina



Caprese di Bufala	18 €
Acciughe del Cantabrico, burro e crostini	18 €
Alici di Cetara in Barile "Acqua Pazza"	22 €
Uova all'occhio & Bottarga di Muggine	15 €
Cartoccio di pesce all'isolana	35 €
Scampi crudi	30 €
Tartare di manzo del Piemonte (180 gr)	25 €
Pata Negra Joselito (70 gr)	45 €
Tataki di Roastbeef alla plancia	35 €
Acquagranda	40 €
Spaghetto Mancini con Bottarga di Muggine	20 €
Maccherone Mancini al ragù	20 €
Spaghetto Mancini con scampi al Vermouth	30 €



... per finire...

Biscotti Veneziani e vino dolce	12 €
Gorgonzola e Miele di castagno e Verduzzo	18 €
"La Moka" Torrefazione Trinci	10 €
Selezione di cioccolata "Woo" Trinci	15 €



Acqua

Acqua Microfiltrata	3 €
---------------------	-----

Servizio e coperto	5 €
--------------------	-----

Tutte le materie prime utilizzate per i nostri piatti sono frutto di una selezione tra le aziende e distributori di eccellenza.

La Cantina dell'Oste



Bollicine

Prosecco dell'Oste	7 €	30 €
Metodo Classico	10 €	50 €
Champagne Selezione dell'Oste	15 €	75 €
La proposta della settimana	10 €	50€



Vini Bianchi

Friulano	7 €	30 €
Pinot Grigio	7 €	30 €
Ribolla Gialla	7 €	30 €
Malvasia	7 €	30 €
Sauvignon	7 €	30 €
La proposta della settimana	7 €	30 €



Vini Rossi

Refosco	9 €	45 €
Pinot Nero	9 €	45 €
Cabernet Sauvignon	9 €	45 €
Valpolicella Superiore 2015	9 €	45 €
Chianti Classico Riserva	9 €	45 €
Barbera	9 €	45 €
La proposta della settimana	9 €	45 €



Birra Artigianale

Birrificio Artigianale 1913 Mirano (VE)	8 €
--------------------------------------------	-----

Le aziende vinicole sono una selezione dell'Oste Giovanni e sono continuamente aggiornate in base al suo gusto personale, nonchè frutto di collaborazioni per creare prodotti ad hoc per l'Osteria I RUSTEGHI.

Miscelati & Spiriti



Spritz Artigianale	10 €
Campari Shakerato "Old Style"	8 €
Americano (Vermouth Rosso DU.IT., Bitter DU.IT., Angostura, seltz)	10 €
Negroni (Gin DU.IT., Vermouth Rosso, Bitter DU.IT.)	12 €
Manhattan (Whisky, Vermouth Rosso DU.IT., Angostura)	12 €
Martini (Gin Selezione dell'Oste, Dry Vermouth Mulassano)	15 €
Bloody Mary (Vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, limone, tabasco, salsa Worchester)	12 €
Gin Tonic	da 12 a 25 €
Vodka Tonic	12 €



Selezione di distillati

Grappa	8 €
Calvados	da 12 a 18 €
Rhum	da 12 a 25 €
Whisky	da 12 a 25 €

Amaro Selezione dell'Oste	8 €
---------------------------	-----