

OVOSODO
RESTAURANT & PIZZERIA
VICENZA



***"Una tradizione tramandata di padre in figlio,
in centro storico a Vicenza dal 1980"***

Sfizi

Acciughe del Mar Cantabrico con lingotti di polenta fritta 50gr Slices of fried polenta with Cantabrian anchovies	16
Pata Negra de Bellota con focaccia 50gr Pata Negra Bellotas	20
Olive all'ascolana di nostra produzione Homemade Ascolana olives/stuffed olives	12

Antipasti

Tartare di tonno, polvere di oliva taggiasca e capperi di Pantelleria Tuna tartare, taggiasca olive powder and pantelleria caper	20
Baccalà mantecato, chips di polenta e olio al prezzemolo Creamed codfish, polenta chips and parsley dressing	15
Battuta di manzo, fonduta di parmigiano, tuorlo croccante e tartufo nero Beef battuta, parmesan fondue, crispy yolk and black truffle	18

Primi

Linguine all'astice Linguine with lobster	28
Risotto ai frutti di mare Seafood risotto	18
Bigoli al ragù d'anatra Bigoli with duck ragout	15
Mezzo pacchero di Gragnano alla carbonara e tartufo nero Pacchero Pasta carbonara and black truffle	16

Secondi

Branzino pescato al forno 500gr Baked caught sea bass	35
Polpo scottato, crema di zucca, cime di rapa e mandorle tostate Seared octopus, cream of pumpkin, turnip greens and toasted almonds	25
Tagliata di Filetto di manzo di Poznan 250gr Sirloin steak from poznan	30
Contorni a scelta	6
Patate al forno	Baked potatoes
Patate fritte	French fries
Verdure al forno	Baked vegetables
Purè di patate	Mashed potatoes

Dolci

Ovosù Tiramisù	8
Cheesecake ai frutti di bosco Berries cheesecake	8
Sbrisolona con crema al mascarpone Sbrisolona with mascarpone cream	7
Golden soufflé al cioccolato Chocolate golden soufflé	8

Le Pizze classiche

Focaccia con rosmarino	4
Marinara	5
Margherita	6
Diavola	8
Napoletana	8
Romana	8
Viennese	8
4 stagioni	8
Prosciutto e funghi	9
Capricciosa	9
4 formaggi	9
Patatosa	9
Verdure fresche	8
Margherita con bufala	9
Bufala e pomodorini	9
Bufala e crudo	10
Speck e gorgonzola	10
Tonno e cipolla	9
Ricotta e spinaci	8
Mascarpone e noci	10

Le Pizze Ovosodo

Pummaró

(Cinque tipologie di pomodoro in sapori e consistenze diverse, crema di bufala e pesto di basilico)

Five types of tomato in different flavors and textures, buffalo cream and basil pesto

12

L'Anatra

(Mozzarella fior di latte, ragù d'anatra, pomodorini gialli, cipolla di Tropea caramellata e ricotta affumicata)

Fior di Latte mozzarella, duck ragù, yellow tomatoes, caramelized Tropea onion, and smoked ricotta

12

Vegana

(Pomodori pelati e verdure alla mediterranea)

Peeled tomatoes and Mediterranean vegetables

9

Culatello

(Mozzarella fior di latte con culatello, pomodoro confit, pesto di basilico e burrata di bufala)

Mozzarella cheese with culatello, tomato confit, basil pesto and buffalo burrata

12

Calzone

(Gratinato al parmigiano con mozzarella, ricotta e prosciutto cotto alla brace)

Parmesan gratin with mozzarella cheese, ricotta and grilled ham

9

Partenopea

(Mozzarella, friarielli e salsiccia)

Mozzarella cheese, friarielli and sausage

9

Altopiano

(Mozzarella fior di latte, Asiago, porcini e soppressa)

Fior di latte mozzarella, Asiago cheese, porcini mushrooms and soppressa

10

Angelo

(Mozzarella fior di latte, pomodorini, patate al forno e porchetta)

Fior di Latte mozzarella, small tomatoes, grilled potatoes and roast pig

10

Zucca

(Crema di zucca, salsiccia, mascarpone e amaretto sbriciolato)

Pumpkin cream, sausage, mascarpone cheese and crumbled amaretto

12

Berica

(Mozzarella fior di latte, patate al forno e salsa tartufata)

Fior di latte mozzarella, grilled potatoes and truffle sauce

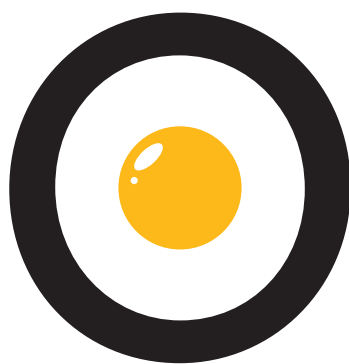
12

Coperto 4,00 euro
Cover Charge 4,00 Euro

Richiedi al nostro personale di sala la lista degli allergeni.

Seguici sui social





**RESTAURANT
& PIZZERIA**
VICENZA