



A CASA COME AL RISTORANTE



La nostra cucina al tuo domicilio

#Chat qui rit a casa tua

Scegli dal menù e prenota il tuo pranzo o la tua cena

0423 561405 - 340 0970217

## Antipasti Crudità

<b>Salmone</b> in carpaccio con rucola	4,00
Insalatina con <b>aringa</b> affumicata	4,00
Millefoglie di <b>Capasanta</b> marinata	5,00
<b>Scampi</b> crudi marinati (n. 2)	6,00
Carpaccio di <b>branzino, triglie e gamberi rossi</b> marinati	8,00
<b>Alici</b> fresche marinate	3,00
Tartara di <b>tonno, spada e salmone</b> con arance e olive	8,00
<b>Ostriche</b> Fine Claire cal. 3	(cad.) 3,00

## Antipasti cotti

<b>Capasanta</b> gratinata	(cad.) 4,00
<b>Schie</b> con polenta <i>Farina di mais Biancoperla Az. Agricola De Tacchi</i>	5,00
<b>Cicale di mare</b> in tegame o lessate	5,00
<b>Mazzancolle</b> saltate rosmarino e peperoncino	4,00
<b>Moscardini</b> bolliti con sedano rapa	4,00
<b>Calamari</b> con polenta <i>Farina di mais Biancoperla Az. Agricola De Tacchi</i>	4,00
<b>Seppie al nero</b> con polenta <i>Farina di mais Biancoperla Az. Agricola De Tacchi</i>	5,00
<b>Sauté di cozze</b> Mitilla, la cozza di Pellestrina (in bianco o in rosso)	10,00
<b>Granciporro</b> al rosmarino	12,00

## Primi Piatti

<b>Orecchiette con scampi</b>	14,00
<b>Gnocchi</b> di patate di Rotzo al <b>granciporro</b>	14,00
<b>Gnocchi</b> rossi con ragù di <b>triglia</b> , finocchietto, pinoli e briciole croccanti	14,00
<b>Crespelle</b> con <b>asparagi</b> di Bassano e <b>Capesante</b> (solo a Pasqua)	15,00
<b>Paccheri</b> con <b>scampi</b> , <b>gamberi</b> e pomodorini alla wodka	14,00
<b>Bavette Monograno Felicetti</b> alle <b>vongole veraci</b>	12,00
<b>Tagliolini</b> al <b>salmone affumicato</b> e panna	12,00
<b>Bavette Monograno Felicetti</b> con <b>astice</b> in bellavista (min. x 2 – prezzo a persona)	25,00
<b>Bavette Monograno Felicetti</b> con <b>aragostelle</b> in bellavista (min. x 2 – prezzo a persona)	22,00

## Secondi Piatti

<b>Scampi</b> alla brace	18,00
<b>Scampi, gamberoni e mazzancolle</b> alla brace	18,00
<b>Grigliata mista</b> alla brace (min. x 2 – prezzo a persona) <i>Scampi, gamberoni, mazzancolle, pescato del giorno</i>	18,00
<b>Gran grigliata mista</b> alla brace (min. x 2 – prezzo a persona) <i>Scampi, mazzancolle, gamberoni, aragostelle, pescato del giorno</i>	25,00
<b>Orata/Branzino</b> alla brace / al forno con patate	16,00
<b>Rombo</b> al forno con patate (min. x 2 – prezzo a persona)	18,00
Frittura di <b>scampi</b> e tranci di <b>calamaro</b>	18,00
<b>Frittura mista</b>	15,00
Frittura di tranci di <b>calamaro</b>	10,00

## ... In alternativa al pesce...

<b>Mini Quiche</b> con pancetta o verdure	4,00
<b>Mini Quiche</b> con asparagi di Bassano (solo a Pasqua e Pasquetta)	5,00
<b>Paté di fegatini</b> all'antica con pane brioché	6,00
<b>Gnocchi di patate</b> di Rotzo con verdure su fonduta di formaggio	10,00
<b>Tagliatelle</b> di pasta fresca al pomodoro o ragù	8,00
<b>Crespelle</b> con <b>asparagi</b> di Bassano (solo a Pasqua e Pasquetta)	10,00
<b>Filetto di manzo</b> alla Voronoff	15,00
<b>Nodino di vitello</b> alla senape antica	12,00
<b>Petto d'anatra</b> all'arancia	14,00
Tagliata di <b>lonza marinata</b>	12,00
<b>Cosciotto di Agnello</b> al timo con patate al forno e fagiolini verdi (solo a Pasqua e Pasquetta)	16,00
<b>Sovracosce di pollo</b> alle erbe Provenzali cotte a bassa temperatura <i>I secondi piatti vengono accompagnati da patate al forno</i>	10,00

## Contorni

Insalatina mista o verde	4,00
Patate al forno	4,00
Verdure di stagione al forno	4,00

## Dessert

*Tutti i dolci, i gelati, i sorbetti e la piccola pasticceria sono di nostra produzione*

<b>Torta di mele</b> tiepida con crumble alla cannella e caramello salato	5,00
Semifreddo al <b>croccante</b> e caramello	4,00
<b>Zabaione ghiacciato</b> con salsa al cioccolato	5,00
<b>Tortino morbido al cioccolato</b> con frutti rossi e crema inglese	5,00
<b>Crêpes suzette</b> con gelato alla vaniglia	8,00
<b>Sorbetto</b> al melograno / salvia e limone	5,00

*Tutti gli antipasti e i secondi piatti sono adatti alle persone **celiache**, con esclusione della capasanta gratinata.*

*I primi piatti possono essere realizzati con pasta di riso e mais e la frittura di pesce con farina di riso.*

*Tra i dessert i semifreddi e i sorbetti di frutta non contengono glutine.*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3*

*Alcuni ingredienti in mancanza di fresco potrebbero essere surgelati*