

## **Gli Antipasti:**

*Il formaggio tomino in crosta di pistacchi su letto di funghi*  
€ 10.00

*Il bignè tartufato su fonduta di formaggi d'alpeggio*  
€ 10.00

*La millefoglie al radicchio di Treviso su crema di patate e speck  
croccante*  
€ 10.00

*La fonduta valdostana con tartufo bianco pregiato*  
€ 25.00

*I crostini di pan brioche con terrina di fois gras, mela e cipolla  
rossa*  
€ 14.00

*Il baccalà mantecato in quenelle su polentina morbida e olio  
all'erba cipollina*  
€ 12.00

*Le noci di capesante tostate su cremoso di cavolfiore e olio alle  
erbe*  
€ 14.00

*Il platò di scampi e gamberi rossi crudi*  
€ 20.00

*Il gran platò di crudi di mare*  
*Scampi-gamberi rossi-tonno-capesante-canestrelli-ostriche-seppie-ombrina*  
€ 30.00 a porz

## *I Primi:*

*La lasagnetta al radicchio di Treviso e polipo stufato su crema di patate*  
€ 12.00

*Il risotto mantecato alla zucca e funghi*  
€ 12.00 Min 2 pers.

*Gli gnocchi di ricotta tartufati su fonduta di formaggi d'alpeggio*  
€ 10.00

*Gli spaghetti di grano duro al cacio pepe e scampi*  
€ 14.00

*La pasta e fagioli con impepata di cozze*  
€ 12.00

*I paccheri con carbonara di zucchine e gamberi*  
€ 12.00

*La rollatina di crespelle ai porri e speck su cremoso di cavolfiore*  
€ 10.00

*I tagliolini all'uovo con tartufo bianco pregiato*  
€ 30.00

*Degustazione di formaggi Italiani*  
€ 14.00

## *I Secondi di terra:*

*Il filetto di manzo al marsala con tartufo bianco pregiato e pure di patate*  
€ 40.00

*La cosciotta d'anitra caramellata all'arancia con spinacine al burro*  
€ 15.00

*La guancia di manzo stufato al vino barolo con gelato caldo alla zucca*  
€ 15.00

*Il bianco di pollo fritto marinato allo zenzero con salvia in tempura e salsa tartara*  
€ 15.00

*La costoletta di vitello alla milanese con patate fritte*  
€ 15.00

*La tagliata di manzo in guazzetto di pomodorini ed olive taggiasche con patate al forno*  
€ 18.00

*Il chateaubriand con salsa bernese e patate fritte*  
Min. 2 pers.  
€ 22.00 a porz.

*Il filetto alla tartara preparato dallo chef*  
€ 22.00

## *I Secondi di mare:*

*Il rombo al forno con patate in guazzetto di pomodorini e capperi di salina Min. 2 pers.  
€ 22.00 a porz.*

*Il branzino di mare in crosta di sale accompagnato con patate prezzemolate Min. 2 pers.  
€ 22.00 a porz.*

*La composizione grigliata di crostacei e molluschi  
€ 25.00*

*Il nostro fritto di pesce con verdure  
"calamaretti, acquadelle, scampi, gamberi"  
€ 18.00*

*La catalana di crostacei  
€ 30.00*

*Il tonno in crosta di melanzane e basilico su burrata  
€ 18.00*

*Il baccalà alla vicentina con polenta fritta  
€ 16.00*

*Il carpaccio di salmone e capesante con vinaigrette al pomodoro  
€ 18.00*

*Ristorante Casa Liviangior*

## Menu Degustazione Tartufo

*La fonduta valdostana con tartufo bianco pregiato*

*I tagliolini all'uovo con tartufo bianco pregiato*

*Il filetto di manzo al marsala con tartufo bianco pregiato e pure  
di patate*

*Il gelato alla vaniglia con tartufo bianco pregiato*

*€ 95.00 a persona*

*Il menù degustazione viene eseguito per l'intera tavola*

## Menu Degustazione

*Il baccalà mantecato in quenelle su polentina morbida e olio  
all'erba cipollina*

*Gli spaghetti di grano duro al cacio pepe e scampi*

*Il nostro fritto di pesce con verdure  
"calamaretti, acquadelle, scampi, gamberi"*

*Il gelato mantecato alle clementine con salsa caramello*

*€ 40.00 a persona*

*Il menù degustazione viene eseguito per l'intera tavola*

*Andrea Lepriero*

Ristorante Casa Liviangior

*Con la presente si informa la Nostra rispettabile clientela che:*

*Trattamento preventivo sanitario del pesce crudo .*

*“ Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della circolare Ministero della Salute 17/02/2011”.*

*“Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04.*

*Parte delle materie prime possono essere surgelate secondo la disponibilità del mercato.*

*Alcuni alimenti presenti nel menu sono causa di allergia primaria, tra i quali: i vegetali (frutta, legumi, pomodoro, ecc), glutine, crostacei e molluschi , pesci , uova , latte, cereali, carni, sesamo, (Vino- solfiti), spinaci, avocado, arachidi e semi.*

*Il Nostro caro cliente è pregato di:comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.*

*Oppure il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed inoltre alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menu.*

Andrea Lepriero

*Ristorante Casa Livianigior*

# ***MENÙ***

*Andrea Lepriero*