

Gli Antipasti:

Il flan di spinaci con crema di patate e speck croccante
€ 10.00

*L'uovo in camicia con fonduta di formaggi d'alpeggio e
tartufo nero*
€ 12.00

*La scaloppa di foie gras d'anitra scottata al vino sauternes
con mostarda di frutta e pan brioscè*
€ 14.00

*Il dentice mantecato su polentina calda con olio all'erba
cipollina*
€ 12.00

L'insalata di mare su zuppetta di pane e pomodoro
€ 14.00

*Le mazzancolle di laguna con patate limonate carciofi
croccanti e salsa al curry*
€ 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-ostreche-seppie-ombrina
€ 30.00

I Primi:

*Gli gnocchi di rapa rossa con salsa al gorgonzola ed erba
cipollina
€ 12.00*

*Il risotto ai carciofi mantecato con code di gambero
€ 12.00 Min 2 pers.*

*I tortelli di zucca al burro e salvia con salsa brasato
€ 10.00*

*Il raviolo aperto con guazzetto ai frutti di mare e stracciatella
€ 14.00*

*I tagliolini all'uovo con salsa al limone, scampetti e basilico
€ 14.00*

*Gli spaghetti di grano duro "Damigella" alle cime di rapa e
vongole veraci con colatura di alici e pan grattato
€ 12.00*

*Gli gnocchi di patate alla "sorregghina" d'astice
€ 14.00*

*Degustazione di formaggi Italiani
€ 14.00*

I Secondi di terra:

Il filetto di manzo al pepe verde con tortilla di patate e cipolle
€ 22.00

La guancia di manzo stufata al vino barolo con purè di patate
€ 15.00

*Il coniglio arrostito al prosciutto di San Daniele e provola
affumicata con spinacine al burro*
€ 15.00

*Le costole d'agnello in panure d'erbe aromatiche e carciofi
croccanti*
€ 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 fatta 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

€ 25.00

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

€ 18.00

Il filetto di ombrina in crosta di olive nere su crema di patate e salsa allo Pedro Ximenez

€ 16.00

La catalana di crostacei

€ 30.00

Il tonno in crosta di melanzane e basilico su burrata

€ 18.00

Il baccalà alla vicentina con polenta grigliata

€ 16.00

Ristorante Casa Liviangior

Menu Degustazione

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

Gli gnocchi di patate alla "sorregghina d'astice"

Il filetto di ombrina in crosta di olive nere su crema di patate e salsa allo Pedro Ximenez

Il semifreddo alla liquirizia con salsa alla menta

€ 40.00 a persona

Il menù degustazione viene eseguito per l'intera tavola

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 L. epriero

Ristorante Casa Liviangior

MENU'

Andrea Lepriero