

## *Gli Antipasti:*

*L'uovo fritto su vellutata di asparagi verdi e tartufo nero*

*scorzone*

*€ 12.00*

*Il cestino di vegetali fritti di stagione con crudo di San Daniele  
e salsa tartara*

*€ 12.00*

*La millefoglie di melanzane alla parmigiana*

*€ 10.00*

*Il carpaccio di manzo leggermente affumicato con crudi di  
asparagi bianchi e formaggio d'alpeggio stagionato al fieno*

*€ 14.00*

*Le noci di capesante tostate su crema di zucchine e salsa al  
salmoriglio*

*€ 14.00*

*L'insalata di granceola olio limone prezzemolo con polenta  
morbida*

*€ 16.00*

*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*

## *I Primi:*

*Il fagottino di crespelle alle erbe primaverili su fonduta di formaggi d'alpeggio*  
€ 12.00

*Il risotto mantecato agli asparagi bianchi e capesante*  
€ 12.00 Min 2 pers.

*Gli gnocchetti di patate saltati con pomodorini pinoli e basilico su cialda di grana*  
€ 12.00

*Il tortello di melanzane con pomodoro mozzarella e spuma di basilico*  
€ 10.00

*La crema di asparagi verdi con code di scampo al latte di cocco e stracciatella*  
€ 14.00

*Gli spaghetti di grano duro trafiletti al bronzo saltati agli scampetti*  
€ 14.00

*Le linguine al pesto con pomodorini patate allo zafferano e frutti di mare*  
€ 14.00

*Degustazione di formaggi Italiani*  
€ 14.00

## *I Secondi di terra:*

*Il filetto di manzo lardellato alla griglia con salsa tartara e fagiolini*  
€ 22.00

*Il pollo fritto allo zenzero con salvia e salsa tartara*  
€ 15.00

*Il maialino da latte al profumo di timo e rosmarino con fondo di carciofo*  
€ 15.00

*L'arrostino di vitello su carpaccio di patate con verdure nocciola*  
€ 15.00

*La coscietta d'anitra in confit con erbe di campo*  
€ 15.00

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

*Il chateaubriande 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*

*Le seppioline alla veneta con polenta*

*€ 16.00*

*La coda di rospo al forno con giardinetto di carote zucchine e patate*

*€ 18.00*

## *I dolci:*

*Le sfoglie caramellate con crema chantilly e fragole*

*€ 6.00*

*La crema bruciata profumata al caffè*

*€ 6.00*

*La panna cotta alla cannella con salsa al frutto della passione*

*€ 6.00*

*Il semifreddo alla liquirizia e menta*

*€ 6.00*

*La terrina ai due cioccolati con salsa ai frutti rossi*

*€ 6.00*

*Il gelato mantecato al pistacchio con riduzione di Pedro*

*Ximenez*

*€ 6.00*

*Il sorbetto al passion fruit con fragola*

*€ 6.00*

## *Menu Degustazione*

*Le noci di capesante tostate su crema di zucchine e salsa al salmoriglio*

*Il risotto mantecato con asparagi bianchi e mascarpone*

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

*Il sorbetto al frutto della passione con fragole*

*€ 40.00 a persona*

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

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

## *Vini dolci e da meditazione mescita al calice:*

*Fior d'Arancio Vignalta*  
€ 5.00

*Marzemino Zanovello*  
€ 5.00

*Soandre Bosco del Merlo*  
€ 5.00

*Recioto di Soave Piero Pan*  
€ 5.00

*Comtess Sanct Valentin*  
€ 7.00

*Serenade Kaltern*  
€ 7.00

*Muffato della Sala Antinori*  
€ 8.00

*Vin Santo Isole e Olena*  
€ 5.00

*Passito di Pantelleria Ben Rye Donnafugata*  
€ 5.00

*Sauternes Chateau Les Justices*  
€ 8.00

*Pedro Ximenez*  
€ 8.00



*Ristorante Casa Liviangior*

# MENÙ

*Andrea Lepriero*