

## *Gli Antipasti:*

*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*

*La lonza di maiale marinata su carpaccio di melone rucola e  
salsa all'aceto balsamico*

*€ 12.00*

*I calamaretti spillo fritti con polentina morbida*

*€ 14.00*

*La bruschetta di branzino con ratatouille di ortaggi e  
mozzarella*

*€ 16.00*

*L'insalata di polipo grigliato con patate schiacciate al limone e  
salsa al salmoriglio*

*€ 12.00*

*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:*

*La lasagnetta di crespelle ai peperoni e melanzane con salsa al basilico*  
€ 10.00

*Il risotto al tartufo nero estivo mantecato con code di scampo*  
€ 12.00 Min 2 pers.

*I tagliolini all'uovo saltati ai funghi finferli foie gras ed erba cipollina*  
€ 12.00

*I tortelli alle erbe di campo burro e salvia con crumbel di parmigiano*  
€ 12.00

*I garganelli all'uovo con polpettine olive salsa al pomodoro origano e peperoncino*  
€ 12.00

*Le orecchiette saltate con melanzane pomodorini pesce spada e mentuccia*  
€ 14.00

*Gli spaghetti ai grani antichi siciliani saltati alle vongole veraci*  
€ 14.00

*La degustazione di formaggi Italiani*  
€ 14.00

## *I Secondi di terra:*

*Il filetto di manzo ai funghi finferli con scaglie di grana  
€ 22.00*

*Il petto di faraona in manto d'erbe aromatiche arrostito allo  
speck con ristretto all'aceto balsamico  
€ 15.00*

*Il maialino da latte al profumo di timo e rosmarino con patate  
al forno  
€ 15.00*

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

*Le costolette d'agnello in panure d'erbe aromatiche e cipollotti  
€ 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*

*I gamberi e verdure in tempura di pane panko con salsa in agrodolce*

*€ 18.00*

*La catalana di crostacei*

*€ 30.00*

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

*€ 18.00*

*Il filetto di ombrina in crosta di olive nere su crema di patate e salsa allo sherry*

*€ 16.00*

*Il carpaccio di pesce spada con vinaigrette al melograno*

*€ 18.00*

## *I dolci:*

*La sfoglia di pere calda con crema alla vaniglia e cioccolato*  
€ 7.00

*La crema bruciata profumata alla vaniglia*  
€ 7.00

*La meringata alle fragole con la sua salsa*  
€ 7.00

*Il semifreddo alla liquirizia con salsa al cioccolato*  
€ 7.00

*La bavarese al cocco con salsa ai frutti rossi*  
€ 7.00

*Il salame al cioccolato con salsa ai frutti rossi*  
€ 7.00

*Il gelato mantecato alla vaniglia con frutti di bosco*  
€ 7.00

*Il sorbetto al limone e fragole*  
€ 7.00

*Ristorante Casa Liviangior*

## Menu Degustazione

*L'insalata di polipo grigliato con patate schiacciate al limone e salsa al salmoriglio*

*Le orecchiette saltate con melanzane pomodorini pesce spada e mentuccia*

*Il filetto di ombrina in crosta di olive nere su crema di patate e salsa allo sherry*

*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 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