

## Ristorante Casa Liviangior

Per garantire il miglior servizio per tavoli composti da un numero superiore a 4  
è possibile scegliere esclusivamente uno dei nostri menu degustazione

### Menu degustazione di pesce

Crudo di \*scampi e \*gamberi rossi

Noci di \*cappesante tostate, salsa al curry e riso Venere fritto

Garganelli al baccalà mantecato e olive taggiasche

Filetto di \*rombo, cuori di lattuga, patate viola e salsa al vermouth

\*Semifreddo alla liquirizia, gelato al cocco e salsa alla menta

€ 65.00

### Menu degustazione di carne

\*Uovo fritto su vellutata di asparagi verdi e tartufo nero estivo

Tagliolini al ragù bianco e crema di piselli

Bocconcini di coniglio in tempura e salsa tartara

Degustazione di formaggi

Mousse al cioccolato bianco, crumbles all'amaretto, gelato vaniglia e salsa al caffè

€ 50.00

### Piatti per le ore 12.30

Frutta e verdura di stagione, misticanza, semi tostati, vinaigrette allo yogurt

€ 12.00

Sfilacci d'anatra confit, misticanza, scaglie di Parmigiano, crostini di pane e salsa tartara

€ 14.00

# Ristorante Casa Liviangior

## MENU

Crudo di \*scampi e \*gamberi rossi € 20.00

Tartare di \*tonno alla siciliana € 18.00



Noci di \*cappesante tostate, salsa al curry e riso Venere fritto € 16.00

Polpa di \*granseola, insalatina novella, guacamole, mango e corallo al nero € 16.00

\*Uovo fritto su vellutata di asparagi verdi e tartufo nero estivo € 14.00

Millefoglie di melanzane alla parmigiana € 14.00



Crema di piselli, fave, menta e crème fraîche € 12.00

Garganelli al baccalà mantecato e olive taggiasche € 14.00

Risotto mantecato agli asparagi bianchi e \*cappesante € 14.00

Tagliolini al ragù bianco e crema di piselli € 12.00



Trancio di \*branzino alla griglia e insalata di fagiolini al pesto € 25.00

Filetto di \*rombo, cuori di lattuga, patate viola e salsa al vermouth € 25.00

\*Tonno in crosta di melanzane e basilico con burrata € 18.00

Il nostro fritto di \*pesce con verdure € 18.00



Filetto alla tartara di Andrea € 20.00

Filetto di manzo con cipollotti grigliati e riduzione al tartufo nero estivo € 22.00

Bocconcini di coniglio allo zenzero in tempura e salsa tartara € 18.00

Degustazione di formaggi € 12.00

# Ristorante Casa Liviangior

## I dolci

### Tiramisù

### Coppa golosa

(gelato vaniglia, meringhe, noci, miele)

\*Semifreddo alla liquirizia, gelato al cocco e salsa alla menta

Bavarese ai mirtilli, sorbetto al lampone e salsa vaniglia

Mousse al cioccolato bianco, crumbles all'amaretto, gelato vaniglia e salsa al caffè

€ 8.00

Selezione cioccolato Marco Colzani

3 Napolitain con calice di Rum Cubaney 21 XO

€ 12.00

I prodotti in grassetto contengono allergeni.

I prodotti contrassegnati con asterisco sono preparati con materia prima fresca abbattuta.

Il personale sarà disponibile a rispondere al cliente che potrebbe essere intollerante o allergico ad una o più sostanze .

#### Lista degli allergeni:

cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.

Per normativa conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D punto 3°:

il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva come da detta normativa.

La legge ci obbliga a scrivere che, in caso di necessità, possono essere utilizzate materie prime surgelato (Reg. CE 852/2004)