

Ristorante Casa Liviangior

MENU DA ASPORTO

Allergeni

Prenotazione lunch entro le ore 11:00

Prenotazione dinner entro le ore 18:00

Radicchio tardivo, frutta secca, ricotta affumicata, cotto di praga e balsamico

€ 12.00

(All. n. 8 frutta a guscio -All. n.7 latte -All. n. 12 solfiti)

Insalata armonia, finocchio croccante, arancie, salmone fumé, vinaigrette di yogurt

€ 14.00

(All. n. 4 pesce-All. n.7 latte)

Crudo di *scampi e *gamberi rossi € 20.00

(All. n. 2 crostacei – All. n. 12 solfiti)

Tartare di *tonno alla siciliana € 20.00

(All. n. 4 pesce – All. n. 6 soia)

Bruschetta di *branzino, verdure, fior di latte e crema di patate € 16.00

(All. n. 1 cereali-All. n. 4 pesce-All. n.7 latte)

***Insalata di mare, olive taggiasche, capperi, zuppetta di pane e pomodoro € 16.00**

(All. n. 1 cereali-All. n. 4 pesce- All. n. 9 sedano-All. n. 14 molluschi)

Astice al sauté, verdure, salsa al peperone dolce € 35.00

(All. n. 4 pesce- All. n. 9 sedano)

***Tonno in crosta, melanzane, basilico e burrata € 20.00**

(All. n. 1 cereali -All. n. 4 pesce -All. n.3 uova -All. n.7 latte)

Il nostro fritto di *pesce con verdure € 20.00

(All. n. 1 cereali -All. n. 4 pesce - All. n.14 molluschi -All. n.2 costacei -All. n.7 latte)

Filetto alla tartara di Andrea € 20.00

(All. n. 3 uova – All. n. 1 cereali-All. n 10 senape)

Crostatina alle pere, salsa inglese e gelato al cacao € 8.00

(All. n. 7 latte – All. n. 3 uova – All. n. 1 cereali)

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)

Ristorante Casa Liviangior

MENU DA ASPORTO

Prenotazione lunch entro le ore 11:00

Prenotazione dinner entro le ore 18:00

Radicchio tardivo, **frutta secca, ricotta affumicata**, cotto di praga e **balsamico**

€ 12.00

Insalata armonia, finocchio croccante, arancie, **salmone fumé**, vinaigrette di **yogurt**

€ 14.00

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

Tartare di ***tonno** alla siciliana € 20.00

***Insalata di mare**, olive taggiasche, capperi, zuppetta di **pane e pomodoro** € 16.00

Bruschetta di *branzino, verdure, **fior di latte** e crema di patate € 16.00

Astice al sauté, verdure, **salsa al peperone dolce** € 35.00

***Tonno in crosta**, **melanzane**, basilico e burrata € 20.00

Il nostro **fritto di *pesce** con verdure € 20.00

Filetto alla **tartara** di Andrea € 20.00

Crostatina alle pere, salsa inglese e **gelato** al cacao € 8.00

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)