

Ristorante Casa Liviangior

MENU

Antipasti

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

Gran crudo di mare € 40.00

“ ***scampi** ***gamberi rossi** ***tonno** ***branzino** ***salmone** ***capasanta** ***seppia** “

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

Carpaccio di ***gamberi rossi**, maionese di avocado e **caviale** € 25.00

Selezione di **ostriche** Special € 4.00 al Pz.



***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

Insalata di radicchio di Chioggia, mele, code di ***scampo** e salsa allo zafferano € 16.00

Uovo fritto , fonduta di **formaggio** e tartufo nero € 15.00

Focaccia di **pane** veneziano, **stracciatella**, olive taggiasche, lardo di Colonnata e pepe € 12.00

Primi Piatti

Crema di cavolfiore, scalogno nero rifermentato, **nocciole tostate** € 14.00

Risotto “classico” di **pesce** € 16.00

Spaghetti alla chitarra, **cime di rapa**, **vongole veraci**, colatura di alici e **pan grattato** € 16.00

Tagliolini all'uovo, **salsa al limone**, **scampi** e basilico € 16.00

Garganelli al **baccalà** mantecato, olive taggiasche e timo € 14.00

Tortelli alla zucca, **salsa al brasato** e **crumble di amaretti** € 14.00



Degustazione di formaggi € 12.00

Ristorante Casa Liviangior

Secondi Piatti

Filetto di branzino, crema di cannellini e petali di cipolla rossa € 25.00

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

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

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

Le **seppioline** alla veneta con polenta € 20.00

***Capesante** nostrane dorate al forno € 4.00 al Pz.

***Scampi** dell'Adriatico alla griglia € 5 al Pz.

Pescato del giorno € 6.00 all'etto



Coniglio disossato, prosciutto crudo, provola affumicata con patate in tecia € 20.00

Maialino da latte a bassa temperatura, pure di broccoli, patate viola e **maionese alla senape** € 24.00

Guancia di manzo brasata, al vino barolo con pure di patate € 18.00

Filetto alla **tartara** di Andrea € 20.00

La chateaubriande con **salsa** bernese e patate fritte € 60.00

"Piatto per due persone"

Le Nostre Insalatone

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

€ 12.00

Insalata armonia, finocchio croccante, arancie, **salmone** agli agrumi, vinaigrette di **yogurt**

€ 14.00

Ristorante Casa Liviangior

Menu Degustazione di Pesce

Crudo di ***scampi** e ***gamberi rossi**

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

Spaghetti alla chitarra, **cime di rapa**, **vongole veraci**, **colatura di alici** e **pan grattato**

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

Crostatina alle pere, salsa inglese e gelato al cacao

€ 65.00

Per garantire il miglior servizio il menù degustazione è consigliato per l'intera tavola

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

I DOLCI

Tiramisù

Coppa Golosa ai frutti rossi

(gelato alla vaniglia, meringhe, crumble e salsa ai frutti rossi e frutti freschi)

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

Crostatina alle pere, salsa inglese e gelato al cacao

Crema bruciata al pistacchio

Sorbetto arancia e campari

€ 8.00

Selezione cioccolato Marco Colzani

3 Napolitain con calice di Rum Cubaney 21 XO

€ 12.00