

Ristorante Casa Liviangior

MENU

Antipasti

Crudo di *scampi e *gamberi rossi € 25.00

Gran crudo di mare € 40.00

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

Tartare di *tonno alla siciliana € 20.00

Selezione di ostriche Special € 5.00 al Pz.



Noci di *capesante tostate, cremoso di cavolfiore e salsa al salmoriglio € 18.00

*Mazzancolle di laguna, patate limonate, carciofi croccanti e salsa al curry € 16.00

Dentice mantecato, olive taggiasche, crema di mais e olio all'erba cipollina € 16.00

Uovo in camicia , fonduta di formaggio e tartufo nero € 15.00

Millefoglie al radicchio, crema di patate, croccante di speck € 15.00

Primi Piatti

Crema di zucca, scalogno al forno, e polpa di castagne € 14.00

Risotto mantecato ai carciofi, carote e *code di gamberi € 18.00

Spaghetti di grano duro, cacio, pepe e *scampi € 16.00

Paccheri in carbonara di zucchine e *gamberi € 16.00

Gnocchi di rapa rossa, crema di gorgonzola e olio alla cipollina € 14.00

Tagliolini all'uovo, tartufo bianco € 30.00

“Secondo disponibilità”



Degustazione di formaggi € 14.00

Ristorante Casa Liviangior

Secondi Piatti

Filetto di rombo, carciofi, olive e maggiorana € 25.00

*Tonno in crosta, melanzane, basilico e burrata € 24.00

Il nostro fritto di *pesce con verdure € 24.00

Filetto di ombrina, crema di zucca, radicchio al forno e fondo bruno € 25.00

Baccalà alla vicentina con polenta fritta € 20.00

*Capesante nostrane dorate al forno € 5.00 al Pz.

*Scampi dell'Adriatico alla griglia € 5.00 al Pz.

Pescato del giorno € 6.00 all'etto



Coscia d'anitra confit, salsa all'arancia e spinacine al burro € 24.00

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

Filetto di vitello al vino Madeira con tartufo bianco e patate viola 40.00

"Secondo disponibilità"

Filetto alla tartara di Andrea € 24.00

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 fumé, vinaigrette di yogurt

€ 14.00

Ristorante Casa Liviangior

Menu Degustazione di Pesce

Crudo di *scampi e *gamberi rossi

Noci di *capesante tostate, cremoso di cavolfiore e salsa al salmoriglio

Spaghetti di grano duro, cacio, pepe e *scampi

Filetto di ombrina, crema di zucca, radicchio al forno e fondo bruno

Crostatina alle mele, 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 Liviangior

(gelato pistacchio, meringhe, crumble e salsa pedro ximenez)

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

Crostatina alle mele, salsa inglese e gelato al cacao

Tortino al cioccolato con sorbetto al mandarino

Tempo d'attesa 15 minuti

€ 8.00

Selezione cioccolato Marco Colzani

3 Napolitain con calice di Rum Cubaney 21 XO

€ 12.00