

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 *cappasanta *seppia "

Tartare di *tonno alla siciliana € 20.00

Selezione di ostriche Special € 5.00 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 € 18.00

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 zucca, seppia al suo nero, tartufo nero € 14.00

Risotto "classico" di pesce € 18.00

Spaghetti di grano duro, 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 € 14.00

Ristorante Casa Liviangior

Secondi Piatti

Filetto di branzino, crema di fagioli e chutney di cipolle rosse € 25.00

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

Il nostro fritto di *pesce con verdure € 24.00

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

Le seppie alla veneta con polenta € 20.00

*Cappesante nostrane dorate al forno € 5.00 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 € 24.00

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 € 24.00

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 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 di grano duro, 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

€ 55.00

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 limone e champagne

€ 8.00

Napolitain

Selezione di cioccolato con calice di Rum Cubaney 21 XO

€ 12.00