

## 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.



\*Piovra grigliata, patate al limone e salsa salmoriglio € 18.00

Polpa di granseola, insalatina novella, guacamole, mango e corallo al nero € 22.00

Cestino di pasta filo, misticanza, calamaretti spillo fritti e salsa tartara € 18.00

Millefoglie di melanzane alla parmigiana con salsa al basilico € 16.00

Focaccia di pane veneziano, battuta di manzo, rucola, pomodorino confit € 16.00

#### Primi Piatti

Crema di carote e curcuma , germogli di soia e semi di zucca tostati € 14.00

Risotto mantecato alle zucchine, fiori di zucca e \*capesante € 20.00

Orecchiette, melanzane fritte, pomodorini, \*pesce spada e menta € 18.00

Spaghetti alla chitarra, aglio, olio, peperoncino e vongole € 18.00

Tagliolini all'uovo, in salsa al tartufo nero e porcini € 18.00

Tortelli alla rucola e lime, burro nocciola, crumble di parmigiano € 16.00



Degustazione di formaggi € 14.00

## Ristorante Casa Liviangior

### Secondi Piatti

Trancio di \*ombrina in panure di olive nere, crema di patate e sherry € 25.00

\*Astice al sauté, verdure, salsa al peperone dolce € 45.00

\*Tonno in crosta di melanzane e basilico con burrata € 24.00

Il nostro fritto di \*pesce con verdure € 24.00

\*Capesante nostrane dorate al forno € 5.00 al Pz.

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

Pescato del giorno € 6.00 all'etto



Filetto di manzo alla griglia, salsa foie gras, chutney di mele e patate in tecia € 35.00

Lombetto di agnello, indivia brasata, finferli e crema di spinaci piccanti € 28.00

Bianco di pollo allo zenzero fritto in pane panko e carciofo fritto € 24.00

Filetto alla tartara di Andrea € 28.00

La chateaubriande con salsa bernese e patate fritte € 60.00

"Piatto per due persone"

### Le Nostre Insalatone

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

€ 12.00

Insalata armonia, code di \*scampo, melone, sesamo nero e vinaigrette al lampone

€ 14.00

# Ristorante Casa Liviangior

## Menu Degustazione di Pesce

Crudo di \*scampi e \*gamberi rossi

\*Piovra grigliata, patate al limone e salsa salmoriglio

Spaghetti alla chitarra, aglio, olio, peperoncino e vongole

Trancio di \*ombrina in panure di olive nere, crema di patate e sherry

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

€ 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

(\*gelato vaniglia, meringhe, noci, miele)

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

Bavarese alla fragola, \*gelato fior di latte e coulis di lampone

Mousse al cioccolato gianduia, crumble, \*gelato alla stracciatella e salsa al cioccolato

\*Sorbetto tequila e papaya

€ 8.00

Napolitain

Selezione di cioccolato con calice di Rum

€ 12.00