

## 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.



Bruschetta di branzino, verdure, fior di latte e crema di patate € 18.00

Polpa di granseola, insalatina novella, guacamole, mango e corallo al nero € 20.00

Uovo fritto su vellutata di asparagi verdi e tartufo nero estivo € 16.00

Millefoglie di melanzane alla parmigiana € 16.00

Focaccia di pane veneziano, stracciatella e mortadella € 12.00

#### Primi Piatti

Crema di piselli, fave, menta e crème fraîche € 14.00

Risotto mantecato agli asparagi bianchi e cappesante € 20.00

Tagliolini all'uovo, salsa al limone, code di scampo e basilico € 18.00

Spaghetti di grano duro, cime di rapa, vongole veraci e pan grattato € 18.00

Tortelli alle erbe, fondo bruno, crumble di parmigiano e nocciole tostate € 14.00

Tagliatelle al ragù bianco e crema di piselli € 14.00



Degustazione di formaggi € 14.00

## Ristorante Casa Liviangior

### Secondi Piatti

Trancio di \*branzino alla griglia, insalata di fagiolini e patate al pesto € 25.00

Il nostro fritto di \*pesce con verdure € 24.00

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

Le seppie in umido con vellutata ai piselli € 20.00

La catalana di crostacei e molluschi € 45.00

Cappesante nostrane dorate al forno € 4.00 al Pz.

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

Pescato del giorno € 6.00 all'etto



Filetto di manzo con frittata di cipollotti e riduzione al tartufo nero estivo € 30.00

Pancia di maialino da latte, purè di patate viola e salsa alla senape € 22.00

Petto di faraona in manto d'erbe aromatiche, speck, riduzione al balsamico e patate in tecia € 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

Sfilacci d'anatra confit, misticanza, scaglie di Parmigiano, crostini di pane e salsa tartara € 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

Risotto mantecato agli asparagi bianchi e cappesante

\*Tonno in crosta di melanzane e basilico con burrata

Mousse al cioccolato bianco, crumble all'amaretto, \*gelato vaniglia e salsa al caffè

€ 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)

Coperto €4.00

## Ristorante Casa Liviangior

### I DOLCI

Tiramisù

Coppa golosa

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

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

Cuore di \*cheese cake con salsa ai frutti rossi

Mousse al cioccolato bianco, crumble all'amaretto, \*gelato vaniglia e salsa al caffè

\*Sorbetto al limone e champagne

€ 8.00

Napolitain

Tavoletta di cioccolato fondente con calice di Rum Cubaney 21 XO

€ 12.00