

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 della Bretagna Special € 5.00 al Pz.



Insalata di mare, capperi, olive taggiasche, zuppetta di pomodoro € 18.00

Tentacolo di polipo, lardo di Colonnata e purè di sedano rapa € 18.00

Insalata di radicchio variegato, cappesante scottate agli agrumi e chips di riso venere €20.00

Uovo fritto , crema di patate e tartufo nero € 16.00

Focaccia di pane veneziano, rucola, stracciatella e mortadella € 14.00

Primi Piatti

Vellutata di porri, patate e mele € 14.00

Risotto "classico" di pesce € 20.00

Spaghetti di grano duro, cime di rapa e vongole veraci € 20.00

Tagliolini all'uovo, salsa al limone, scampi e menta € 20.00

Garganelli al baccalà mantecato, olive taggiasche e timo € 18.00

Tortelli di Valeggio, fondata al Grana Padano, lamponi disidratati e salsa all'aceto balsamico € 16.00



Degustazione di formaggi € 20.00

Ristorante Casa Liviangior

Secondi Piatti

Trancio di branzino, spinaci, rapa rossa e salsa al gorgonzola € 28.00

Tonno in crosta, melanzane, basilico e burrata € 24.00

Il nostro fritto di pesce con verdure € 24.00

Aragostella in sauté, salsa Americana e patate in tecia € 35.00

Baccalà alla vicentina con polenta fritta € 24.00

Cappesante nostrane dorate al forno € 5.00 al Pz.

Scampi dell'Adriatico alla griglia € 5.00 al Pz.

Pescato del giorno € 7.00 all'etto



Coniglio disossato, prosciutto crudo, provola affumicata con patate in tecia € 24.00

Scottadito di agnello alla griglia con patate al forno croccanti € 24.00

Guancia di manzo brasata al vino rosso con purè di patate € 24.00

La chateaubriand con salsa bernese e patate fritte € 70.00

“Piatto per due persone”

Filetto alla tartara di Andrea € 28.00

Le Nostre Insalatone

Radicchio variegato, frutta secca, ricotta affumicata, speck croccante e balsamico

€ 14.00

Insalata armonia, finocchio croccante, arance, salmone fumé, vinaigrette di yogurt

€ 14.00

Coperto € 4.00

Ristorante Casa Liviangior

Menu Degustazione di Pesce

Crudo di *scampi e *gamberi rossi

Tentacolo di polipo, lardo di Colonnata e purè di sedano rapa

Spaghetti di grano duro, cime di rapa e vongole veraci

Trancio di branzino, spinaci, rapa rossa e salsa al gorgonzola

Zuppetta di agrumi con sorbetto al pompelmo rosa

€ 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 crema, meringhe, crumble, e frutti rossi)

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

Crostata di ricotta e castagne con gelato alla nocciola

Cuore di *cheese cake con salsa ai frutti rossi

*Sorbetto arancia e Campari

€ 8.00

Selezione di cioccolato con calice di Rum Cubaney

€ 12.00