

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.



Noci di cappelletti tostate, crema alle zucchine e riso venere soffiato € 18.00

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

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

Millefoglie di melanzane alla parmigiana €16.00

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

Primi Piatti

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

Risotto mantecato agli asparagi bianchi e cappelletti € 20.00

Paccheri con intingolo d'astice € 25.00

Spaghetti di grano duro, vongole veraci, pesto di salicornia e basilico € 18.00

Tagliolini, ragù bianco e crema di piselli € 16.00

Lasagna, asparagi verdi, pollo e salsa parmigiana € 16.00



Degustazione di formaggi € 20.00

Ristorante Casa Liviangior

Secondi Piatti

Trancio di branzino alla griglia e insalata di fagiolini al pesto € 28.00

Trancio di ombrina in panure di olive nere e crema di patate € 25.00

Tonno in crosta, melanzane, basilico e burrata € 24.00

Il nostro fritto di pesce con verdure € 24.00

La catalana di crostacei e molluschi € 45.00

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



Filetto di manzo, flan di cipollotti e riduzione al tartufo nero estivo € 28.00

Bocconcini di coniglio allo zenzero in tempura e salsa tartara € 24.00

Petto di faraona in manto d'erbe aromatiche, speck, salsa al balsamico e patate in tecia € 24.00

Filetto alla tartara di Andrea € 28.00

La chateaubriande con salsa bernese e patate fritte € 70.00

"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

Coperto € 4.00

Ristorante Casa Liviangior

Menu Degustazione di Pesce

Crudo di *scampi e *gamberi rossi

Noci di cappesante tostate, crema alle zucchine e riso venere soffiato

Paccheri con intingolo d'astice

Trancio di branzino alla griglia e insalata di fagiolini al pesto

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

(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

Cioccolato con calice di Rum Cubaney 21 XO

€ 12.00