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 *calamaro"

Tartare di *tonno alla siciliana € 20.00

Selezione di ostriche Spécial € 5.00 al pz.

Polpo grigliato, patate limonate e olio al salmoriglio € 18.00

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

Calamaretti fritti, spinacine e mayo alla paprika € 18.00

Millefoglie di melanzane alla parmigiana con salsa al basilico € 16.00

Insalata di gallina padovana, armonia e cremoso allo zafferano € 16.00

Primi Piatti

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

Risotto, tartufo nero "scorzone" e scampi € 20.00

Spaghetti di grano duro, vongole veraci, pesto di salicornia e basilico € 20.00

Paccheri con intingolo d'astice € 25.00

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

Tortelli alle melanzane, coulis di pomodoro dolce e spuma di burrata € 16.00

Degustazione di formaggi € 20.00

Ristorante Casa Liviangior

Secondi Piatti

Filetto di rombo, funghi porcini, maggiorana e spuma di zucca violino € 28.00

Tonno in crosta di melanzane e basilico con burrata € 24.00

Il nostro fritto di pesce con verdure € 24.00

Seppioline alla veneta con polenta fritta € 20.00

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 alla griglia, salsa foie gras, funghi porcini e chutney di fragole € 30.00

Tagliata di manzo in guazzetto di pomodorini ed olive con patate al forno € 28.00

Costoletta di vitello alla Milanese con insalatina armonia € 24.00

Filetto alla tartara di Andrea € 28.00

La Chateaubriand 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

€ 14.00

Insalata armonia, melone, salmone fumé, sesamo nero e vinaigrette al lampone

€ 16.00

Coperto € 4.00

Ristorante Casa Liviangior

Menu Degustazione di Pesce

Crudo di *scampi e *gamberi rossi

Polpo grigliato, patate limonate e olio al salmoriglio

Paccheri con intingolo d'astice

Filetto di rombo, funghi porcini, maggiorana e spuma di zucca violino

*Sorbetto arancia e Campari

€ 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 surgelate (Reg. CE 852/2004)

Ristorante Casa Liviangior

I DOLCI

Tiramisù

Coppa Liviangior
(*gelato pistacchio, crumble variegato, meringhe e salsa al Pedro Ximénez)

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

Cuore di *cheese cake con salsa ai frutti rossi

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

*Sorbetto arancia e Campari
€ 8.00

Cioccolato con calice di Rum Cubaney 21 XO
€ 12.00