

L'ALIMENTARE

GASTRONOMIA CON CUCINA

MENU PER ASPORTO SU ORDINAZIONE

Antipasti – pag. 2

Primi – pag. 3

Secondi – pag. 5

Contorni – pag. 6

Dolci – pag. 7



Seguiamo sempre la stagionalità ed utilizziamo ingredienti freschi e di qualità; per questo alcune preparazioni potrebbero non essere disponibili in certi periodi dell'anno. Se avete qualche desiderio particolare siamo a vostra disposizione per creare il vostro menù su misura.

Ordine minimo 4 porzioni – preavviso 36 ore

ANTIPASTI di carne

PIETANZA	€ / PORZIONE
Battuta di carne cruda e maionese all'origano	9
Crema di patate e pecorino con guanciale croccante	7
Frittatina alla carbonara con crema al pecorino	7
Insalata di coniglio e verdure all'aceto di lamponi	7
Insalata di pollo, maionese al curry, sedano e capperi	7
Involtini di asparagi verdi, pancetta e aceto balsamico	9
Involtini di prosciutto e verdure di stagione	7
Involtini di radicchio, scamorza e speck	7
Tagliere di salumi e formaggi artigianali	7

ANTIPASTI di pesce

PIETANZA	€ / PORZIONE
Acciughe del Cantabrico e la nostra salsa verde	9
Baccalà mantecato e polenta tostata	9
Baccalà, pomodori secchi e capperi all'origano	9
Cocktail di gamberi e salsa rosa fatta in casa	9
Crema di patate e polpo tostato al rosmarino	9
Insalata di mare e verdure croccanti	9
Insalata di seppie, olive e origano	9
Insalata di tonno sottolio, legumi e rosmarino	7
Involtini di peperoni arrostiti e baccalà mantecato	9
Involtini di peperoni arrostiti, tonno e capperi	7

ANTIPASTI vegetariani e vegani*

PIETANZA	€ / PORZIONE
Caprese di bufala	7
Frittatina alle erbe aromatiche ed aceto balsamico	5
Giardiniera in agrodolce*	5
Hummus di ceci*	5
Hummus di lenticchie*	5
Insalata russa con maionese fatta in casa	5

PRIMI di carne

PIETANZA	€ / PORZIONE
Cous cous di carne e verdure	7
Crema di patate, guanciale croccante e pomodorini	7
Farro funghi, salsiccia e pepe affumicato	7
Lasagnetta al ragù alla bolognese	7
Lasagnetta amatriciana: guanciale, pomodoro e pecorino	7
Lasagnetta asparagi verdi, prosciutto cotto e scamorza	7
Lasagnetta funghi, salsiccia e scamorza	7
Lasagnetta al prosciutto cotto, piselli e taleggio di capra	7
Lasagnetta salsiccia, pomodoro e scamorza	7
Lasagnetta salsiccia, verdure e provola affumicata	7
Orzo, verdure e salsiccia	7
Orzo, zucca e salsiccia	7
Orzo, asparagi bianchi e guanciale croccante	7
Pasta al forno al ragù	7
Timballo di maccheroni al forno	7
Timballo di riso, carne e verdure	7

PRIMI di pesce

PIETANZA	€ / PORZIONE
Cous cous di pesce e verdure	7
Crema di ceci, calamari tostati e finocchietto	7
Crema di patate e seppie al nero	7
Crema di piselli, seppie e aneto	7
Farro con zucchine, gamberi e curcuma	7
Lasagnetta pomodoro, baccalà e mozzarella	9
Lasagnetta cozze e burrata	9
Pappa al pomodoro, calamari e gamberi	9
Riso rosso integrale, verdure di stagione e seppioline	9
Riso venere, gamberi, verdure e curry di Madras	9
Riso venere, verdure e bottarga di muggine	12
Zuppetta piccante di cozze	12
Zuppetta di mare	12

PRIMI vegetariani e vegani*

PIETANZA	€ / PORZIONE
Crema di patate, porri e semi biologici*	7
Crema di piselli, cipollotto e aneto*	7
Crema di sedano rapa al curry e semi di zucca*	7
Crema di zucca e curcuma, semi di zucca bio e ricotta	7
Farro, funghi e crema di parmigiano reggiano	7
Gazpacho di pomodoro infornato, cetriolo e peperoni	7
Insalata di farro, pomodorini, capperi e olive*	7
Insalata di riso rosso integrale e verdure di stagione*	7
Insalata di riso, verdure e spezie*	7
Lasagnetta alla norma	7
Lasagnetta radicchio di Treviso e mozzarella di bufala	7
Lasagnetta ricotta, carciofi e pepe di Sarawak	7
Lasagnetta zucca e cavolo nero	7
Melanzane alla parmigiana	7
Orzo e fagioli	7
Orzotto, zucca e funghi	7
Pappa al pomodoro*	7
Parmigiana di zucchine	7
Pasta e fagioli	7
Risi e bisi*	7
Riso venere e curry di verdure*	7

SECONDI di carne

PIETANZA	€ / PORZIONE
Arrosto di vitello, rosmarino e ginepro	9
Cinghiale al ginepro	12
Coda alla vaccinara	9
Coniglio in tegame, patate e olive	9
Costine di maiale alle spezie	9
Fegato alla veneziana	9
Guancetta di maiale timo e salvia	9
Guancia di manzo al vino rosso	12
Ossobuchi di vitello	12
Pollo alla cacciatora	9
Polpette di manzo e ricotta al sugo	9
Quaglietta al timo e patate al forno	15
Spezzatino di manzo ai funghi	9
Stinco di maiale	9
Stinco di manzo cotto a bassa temperatura	12
Straccetti di manzo al pepe verde	9
Trippa in umido	9
Vitello tonnato e capperi di Pantelleria	12

SECONDI di pesce

PIETANZA	€ / PORZIONE
Baccalà alla vicentina con polenta	12
Baccalà mantecato e polenta tostata	12
Branzino o orata al sale	18
Calamari ripieni	15
Coda di rospo con pomodoro capperi e origano	12
Insalata di mare	12
Insalata di polpo, legumi, olive, capperi e finocchietto	12
Moscardini affogati al sugo	15
Piovra alla puttanesca	15
Seppie al nero con polenta	12
Seppie al vino rosso	12

Ordine minimo 4 porzioni – preavviso 36 ore

SECONDI vegetariani e vegani*

PIETANZA	€ / PORZIONE
Frittata ai funghi	7
Frittata alle cime di rapa e pecorino	7
Involtini di melanzane, caciocavallo e alloro	7
Peperoni ripieni di verdure*	7
Polpette di legumi al pomodoro e origano	9
Polpettine di zucchine al sugo	9
Polpettine di ricotta	9
Torta di scarola, uvetta, capperi e semi di girasole	7
Torta salata di ricotta, uova e asparagi	7

CONTORNI

PIETANZA	€ / PORZIONE
Broccoli ripassati all'aglio, olio e peperoncino	3,5
Carote marinate all'origano	3,5
Cavolfiore al curry	3,5
Cavolo nero, olio, peperoncino	3,5
Cicoria aglio, olio e peperoncino	3,5
Cicoria in agrodolce e semi di girasole	3,5
Cime di rapa aglio, olio, peperoncino	3,5
Finocchi gratinati, pane fritto e parmigiano reggiano	3,5
Giardiniera in agrodolce	5
Insalata di ceci, capperi e origano	3,5
Insalata di lenticchie, sedano, peperoncino	3,5
Insalata legumi, sesamo, prezzemolo	3,5
Patate alla vecchia, cotte con la buccia, sale e pepe	3,5
Patate all'aneto	3,5
Patate in tecia	3,5
Peperoni capperi di Pantelleria e origano	3,5
Radicchio di Treviso alla griglia	3,5
Radicchio di Treviso all'agro	3,5
Verdure e radici infornate	3,5
Zucchine al timo	3,5

Ordine minimo 4 porzioni – preavviso 36 ore

DOLCI

PIETANZA	€ / PORZIONE
Bavarese alle fragole	4,5
Creme caramel	4,5
Creme caramel al mandarino	4,5
Mousse al cioccolato e crumble al caffè	4,5
Panna cotta ai frutti di bosco	4,5
Panna cotta e salsa al caramello	4,5
Panna cotta, cioccolato Valrhona e mandorle	4,5
Tiramisù	4,5
Tiramisud (savoiardo bagnato al marsala e caffè, crema di ricotta, canditi e frutta secca)	4,5

Tutti i dolci sono confezionati monoporzione in vaso di vetro Weck; è richiesta una cauzione di 2 euro a porzione