

# L'ALIMENTARE

GASTRONOMIA CON CUCINA

## MENU PER ASPORTO SU ORDINAZIONE



Seguiamo sempre la stagionalità ed utilizziamo solamente ingredienti freschi e di qualità; preferiamo quindi non fare la parmigiana una volta finita l'estate o cuocere improbabili asparagi sudamericani a gennaio: i nostri sono molto più buoni oltre che più etici.

Se avete qualche desiderio particolare fuori menù siamo qui per accontentarvi.

Buone ispirazioni!

Ordine minimo 4 porzioni | Preavviso 48/72 ore

# ANTIPASTI

## TUTTO L'ANNO

- Insalata russa con maionese di casa all'aceto Sirk ✓ | € 5,00
- Crema di patate e guazzetto di mare al limone | € 9,00
- Olive condite | € 5,00
- Patè di cortile e tartellette di polenta | € 7,00
- Acciughe del Cantabrico in olio extravergine pugliese | € 9,00
- Frittatina alla carbonara e pepe affumicato | € 5,00
- Hummus di ceci e peperoni cruschi ✓ | € 5,00
- Baccalà mantecato e polenta fritta | € 9,00

## IN PRIMAVERA

- Battuta di carne cruda e maionese mediterranea all'origano, capperi e limone | € 9,00
- Insalata di coniglio, verdure di campo, nocciole e aceto di lamponi | € 7,00
- Involtini di asparagi verdi di Tavagnacco e guanciaie, crema di pecorino | € 7,00
- Frittatina alle erbe spontanee ✓ | € 5,00
- Asparagi bianchi in insalata allo zenzero ✓ | € 7,00

## D'ESTATE

- Caprese di burrata del giorno, datterini e olio al basilico ✓ | € 7,00
- Involtini di melanzane, scamorza, pomodorini appassiti e pane fritto ✓ | € 7,00
- Cozze nostrane in insalata, limone e basilico | € 7,00
- Crema fredda di pomodoro, gamberi e maggiorana | € 9,00
- Vitello tonnato, capperi di Pantelleria e foglie di capperi | € 7,00

## IN AUTUNNO

- Frittatina ai funghi, crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi ✓ | € 7,00
- Broccoli tostati, salsa di aringa e pane fritto | € 7,00
- Peperoni del Piquillo ripieni di baccalà mantecato | € 12,00
- Battuta di carne cruda, maionese di casa e funghi tostati | € 9,00
- Zucca fondente, crema di pecorino, semi di zucca e pepe di Sarawak ✓ | € 5,00

## D'INVERNO

- Zucca in saor ✓ | € 5,00
- Verdure invernali e intingolo alle acciughe | € 7,00
- Battuta di carne cruda e maionese di casa al tartufo nero | € 12,00
- Involtini di radicchio di Treviso, scamorza e guanciaie croccante | € 7,00
- Crema di patate, musetto di mora romagnola e ristretto al balsamico | € 7,00

# PRIMI PIATTI

## TUTTO L'ANNO

- Cous cous di verdure di stagione e frutta secca ✓ | € 7,00
- Lasagnetta al ragù classico di fassona e mora | € 7,00
- Lasagnetta amatriciana, filetti di pomodoro, guanciale, pecorino | € 9,00
- Riso Venere, ortaggi di stagione, curry e curcuma ✓ | € 7,00
- Timballo di riso, carne e verdure | € 7,00
- Crema di ceci, gamberi tostati, limone e finocchietto | € 9,00
- Zuppetta di mare e crostini tostati | € 12,00

## IN PRIMAVERA

- Risi, bisi e aneto ✓ | € 7,00
- Lasagnetta agli asparagi verdi di Tavagnacco, salsiccia e parmigiano | € 9,00
- Crema di piselli, seppie ed erbe aromatiche | € 9,00
- Vellutata di zucchine, pomodorini secchi, gnocchetti di ricotta ✓ | € 7,00
- Farro, verdure di stagione, guanciale croccante | € 7,00

## D'ESTATE

- Gazpacho a modo nostro, burrata del giorno, olio al basilico ✓ | € 9,00
- Parmigiana di melanzane ✓ | € 7,00
- Insalata d'orzo, zucchine, gamberi, mandorle e curcuma | € 9,00
- Pappa al pomodoro, cozze nostrane, bottarga e limone | € 9,00
- Lasagnetta alla norma ✓ | € 7,00

## IN AUTUNNO

- Lasagnetta funghi, salsiccia e scamorza affumicata | € 9,00
- Orzo, fagioli e guanciale | € 7,00
- Crema di patate e ragù di seppie al nero | € 9,00
- Farro, funghi, nocciole e crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi ✓ | € 9,00
- Vellutata di erbe di campo, gnocchetti di ricotta e pecorino, pane fritto ✓ | € 7,00

## D'INVERNO

- Lasagnetta al radicchio di Treviso, zucca e scamorza affumicata ✓ | € 9,00
- Crema di zucca alla curcuma, semi di zucca e ricotta di capra ✓ | € 7,00
- Orzo, fagioli e tartufo nero ✓ | € 12,00
- Farro, sedano rapa, spinaci e salsa al curry ✓ | € 7,00
- Lasagnetta alla salsiccia, filetti di pomodoro e scamorza | € 7,00

## SECONDI PIATTI

### TUTTO L'ANNO

- Polpettine di manzo e ricotta, pomodoro e origano bio | € 7,00
- Guancia di manzo al vino rosso su crema di patate | € 15,00
- Verdure di stagione ripiene ✓ | € 7,00
- Faraona alla cacciatora | € 9,00
- Straccetti di manzo al pepe verde di Sarawak | € 9,00
- Quaglietta arrostita al timo e mirto | € 15,00
- Ossobuchi di vitello e la loro gremolata | € 15,00

### IN PRIMAVERA

- Coscetta di coniglio in porchetta, intingolo alle olive | € 12,00
- Baccalà alla pizzaiola | € 15,00
- Calamari ripieni di verdure croccanti | € 12,00
- Polpettine di legumi e sesamo al pomodoro ✓ | € 7,00
- Asparagi bianchi, salsa all'uovo, pane fritto | € 9,00

### D'ESTATE

- Involtoni di melanzane, caciocavallo, pomodori secchi e alloro ✓ | € 9,00
- Vitello tonnato, capperi di Pantelleria, foglie di capperi | € 12,00
- Sgombro tostato, macedonia di frutta e verdura, aceto di lamponi | € 9,00
- Insalata di seppie e cozze, limone e origano fiorito | € 12,00
- Coda di rospo, guazzetto piccante di pomodoro e olive | € 12,00

### IN AUTUNNO

- Baccalà alla vicentina e polentina morbida | € 15,00
- Moscardini affogati | € 15,00
- Funghi grigliati e olio al rosmarino ✓ | € 12,00
- Guancetta di maiale timo e salvia | € 9,00
- Spezzatino di manzo ai funghi | € 12,00

### D'INVERNO

- Baccalà alla vicentina e polentina morbida | € 15,00
- Stinco di manzo cotto a bassa temperatura | € 15,00
- Cavolfiore arrostito intero, limone, spezie e pane croccante ✓ | € 9,00
- Piovra alla puttanesca | € 15,00
- Torta salata di scarola, semi di girasole bio, uvetta e capperi ✓ | € 7,00

# CONTORNI

## TUTTO L'ANNO

Patate alla vecchia, cotte con la buccia, sale e pepe | € 3,50

Carote marinate all'origano | € 3,50

Giardiniera in agrodolce | € 5,00

Verdure sott'olio extravergine | € 6,00

Insalata di legumi, sesamo e prezzemolo | € 3,50

## IN PRIMAVERA

Piselli all'aneto | € 3,50

Agretti in agrodolce | € 4,50

Ceci, erba cipollina, aceto balsamico | € 4,50

Asparagi verdi tostati all'extravergine | € 4,50

Finocchi gratinati | € 3,50

## D'ESTATE

Zucchine all'origano | € 3,50

Pomodori grigliati, timo e pane fritto | € 3,50

Melanzane marinate alla menta | € 3,50

Verdure tostate e olio al basilico | € 3,50

Taccole speziate e limone | € 3,50

## IN AUTUNNO

Broccoli saltati aglio, olio e peperoncino | € 3,50

Cavolfiore alla curcuma | € 3,50

Cime di rapa e olive croccanti | € 4,50

Cavolo nero ripassato all'olio extravergine | € 3,50

Peperoni, capperi di Pantelleria e olive | € 4,50

## D'INVERNO

Patate in tecia | € 4,50

Radicchio di Treviso tostato al balsamico | € 4,50

Cicoria, filetti di pomodoro e olive | € 3,50

Radicchio all'agro | € 4,50

Lenticchie in umido | € 3,50

# DOLCI

## TUTTO L'ANNO

Il nostro Tiramisù | € 4,50\*

Panna cotta, salsa al cacao Valrhona, mandorle | € 4,50\*

Tiramisud (savoiaro bagnato al Marsala e caffè, crema di ricotta al miele, canditi e frutta secca) | € 4,50\*

Crema caramel | € 4,50\*

Bavarese al cioccolato e caffè | € 4,50\*

Strudel di mele e crema inglese | € 7,00

Panna cotta e salsa al caramello | € 4,50\*

“I carameli”: frutta fresca e frutta secca caramellata | € 4,50

Mousse al cioccolato e crumble al caffè | € 4,50\*

Tortina soffice di nocciole e salsa allo zabaione | € 7,00

\*più 2 euro di cauzione vaso vetro Weck