



Sig. \_\_\_\_\_

telefono \_\_\_\_\_

COGNOME e NOME \_\_\_\_\_

ritiro 24.12.2019 mattina  pomeriggio

**orario negozio 8-13 / 14-18**

Quantità

**antipasti freddi**

- insalata russa \_\_\_\_\_
- insalata capricciosa \_\_\_\_\_
- insalata del salumaio \_\_\_\_\_
- insalata di nervetti \_\_\_\_\_
- insalata di piovra e patate \_\_\_\_\_
- piovra affumicata con hummus \_\_\_\_\_
- insalata di aragosta e gamberoni \_\_\_\_\_
- insalata di mare \_\_\_\_\_
- cocktail di gamberi \_\_\_\_\_
- capitone \_\_\_\_\_
- carpaccio di salmone \_\_\_\_\_
- carpaccio di pesce spada \_\_\_\_\_
- salmone affumicato di ns.produzione \_\_\_\_\_
- salmone selvaggio fumè \_\_\_\_\_
- tartine assortite \_\_\_\_\_
- veneziana gastronomica \_\_\_\_\_
- veneziana gourmet \_\_\_\_\_
- conchiglie aragosta in bellavista \_\_\_\_\_
- mezze aragostine in bellavista \_\_\_\_\_
- medaglione di aragosta \_\_\_\_\_
  
- tortino di gamberoni \_\_\_\_\_
- tortino di aragosta e gamberoni \_\_\_\_\_
- vitello tonnato \_\_\_\_\_
- medaglioni di patè \_\_\_\_\_
- patè stampo \_\_\_\_\_
- patè de foie gras de canard \_\_\_\_\_
- prosciutto crudo mangalica \_\_\_\_\_
- prosciutto crudo patanegra \_\_\_\_\_
  
- antipasti caldi**
- lumache bourguignonne \_\_\_\_\_
- sfogliatina con verdure \_\_\_\_\_
- capesante gratinate con pistacchio \_\_\_\_\_
- sformatino radicchio e briè \_\_\_\_\_
- vol-au-vent ai funghi \_\_\_\_\_
- vol-au-vent ai gamberi \_\_\_\_\_
- vol-au-vent alla fonduta \_\_\_\_\_

**RAVIOLI :**

- \_ Cappelletti                    \_ Plin
- \_ al Cappone                    \_ al Brasato

Quantità

**primi piatti**

- ravioli al foie gras e tartufo con burro fuso e mandorle \_\_\_\_\_
- ravioli di capesante e gamberi con pesto di pistacchi \_\_\_\_\_
- risotto al nero e frutti di mare \_\_\_\_\_
- lasagne alla bolognese \_\_\_\_\_
- crepelle alla valdostana \_\_\_\_\_
- crepelle di magro \_\_\_\_\_
- crepelle verdi al branzino \_\_\_\_\_
- gnocchetti di zucca con bagoss \_\_\_\_\_

**secondi di carne**

- cappone ripieno con castagne \_\_\_\_\_
- arrosto di vitello \_\_\_\_\_
- tagliata di vitello con funghi \_\_\_\_\_
- sella di vitello in crosta di aromi \_\_\_\_\_
- petto d'anatra all'arancia \_\_\_\_\_
- stinchetto di maialino glassato \_\_\_\_\_
- fagottini di faraona brasati \_\_\_\_\_

**secondi di pesce \*solo su ordinazione**

- fil.di branzino in crosta di patate \_\_\_\_\_
- filetto di rombo acqua pazza,pinoli,olive taggiasche e agrumi \_\_\_\_\_
- spiedino capesante coda di rospo in crumble \_\_\_\_\_
- zuppetta di crostacei \_\_\_\_\_
- orate e branzini arrosto \_\_\_\_\_

**contorni**

- patate arrosto \_\_\_\_\_
- funghi porcini trifolati \_\_\_\_\_
- cipolline borretane arrosto \_\_\_\_\_
- verdure al vapore : \_\_\_\_\_
- spinaci \_\_\_\_\_
- novelle \_\_\_\_\_
- patate \_\_\_\_\_
- timballo patate porcini zucca \_\_\_\_\_
  
- gorgonzola con mascarpone e noci \_\_\_\_\_
- briè con mascarpone e tartufo \_\_\_\_\_

**MOSTARDA**

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

- Affettati -

- Formaggio

- Altro

**Prenotazioni entro e non oltre il 17/12/'19**