



Sig.

telefono

ritiro 31-12-23 mattina H

orario negozio 8.00 - 13.00 continuato

antipasti freddi

- insalata russa
- insalata di aragosta e gamberoni
- insalata di piovra e patate
- insalata di mare
- cocktail di gamberoni
- carpaccio di salmone
- salmone affumicato Nostra Produzione
- tartine assortite
- veneziana gastronomica
- conchiglie aragosta e gamberi
- vitello tonnato
- patè
- prosciutto patanegra
- prosciutto Mangaliça

antipasti caldi

- lumache alla bourguignonne
- cestino di polenta con fonduta o porcini
- capesante grat. con crumble e pistacchi
- sfogliatina zucca/funghi/scamorza affumicata

fingerfood

- minicroissant al prosciutto crudo
- minicroissant al salmone
- involtini di pesce spada
- cozze alla catalana
- mix frittini: fiori zucca, olive ascolane, frittelle con alghe, panzerotti, gamberi in tempura

RAVIOLI

- agnolì Mantovani
- plin

primi piatti

- lasagne alla bolognese
- carnaroli nero di seppia e gamberi
- crepelle al prosciutto
- paccheri crema di zucca aff. porcini e nocciole
- paella

secondi di carne

- arrosto di vitello
- tagliata vitello con porcini
- maialino confit con cipolla caramellata
- guancetta di bue brasata

secondi di pesce

- fil di branzino in crosta di zucchine e pat
- zuppetta di crostacei
- gamberoni alla portoghese
- spiedino di tonno cbt

contorni

- patate arrosto
- porcini trifolati
- spinaci vapore

- zampone con lenticchie
- cotechino con lenticchie

- crema mascarpone
- dolce San Silvestro

*** cantina di vini selezionati per Voi**

PRENOTAZIONI ENTRO E NON OLTRE IL 29/12/2022

In caso di un alto numero di richieste le prenotazioni potrebbero essere chiuse in anticipo

Ricordiamo che il giorno 31-12 non sarà possibile effettuare pagamenti con ticket

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel modulo esposto all'interno del negozio . Firma
 ai sensi del decreto legislativo 30/06/2003, n. 196 e del GDPR (regolamento UE 2016/679).

prezzi al kg o al pezzo

antipasti freddi

insalata russa	18.00	kg
insalata di aragosta e gamberoni	117.00	kg
insalata di piovra e patate	49.00	kg
insalata di mare	49.00	kg
cocktail di gamberoni	53.00	kg
carpaccio di salmone	69.00	kg
salmone affumicato Nostra Produzione	92.00	kg
tartine assortite	2.30	cad
veneziana gastronomica	59.00	kg
conchiglie aragosta e gamberi	11.00	cad
vitello tonnato	42.50	kg
patè	28.00	kg
prosciutto patanegra	155.00	kg
prosciutto Mangaliça	119.00	kg

antipasti caldi

lumache alla bourguignonne	2.90	cad
cestino di polenta con fonduta o porcini	2.50	
capasante grat. con crumble e pistacchi	6.70	cad
sfogliatina zucca/funghi/scamorza affumic	3.50	cad

fingherfood

minicroissant al prosciutto crudo	1.40	cad
minicroissant al salmone	1.50	cad
involtini di pesce spada	2.50	cad
cozze alla catalana	2.00	cad
mix frittini:fiori zucca1,olive ascolane2, fritt. con alghe2 ,panzerotti1,gamberi 2	8.00	cad

RAVIOLI

agnoli Mantovani	32.50	kg
plin	23.80	kg

primi piatti

lasagne alla bolognese	21.50	kg
carnaroli nero di seppia e gamberi	10.00	cad
crepelle al prosciutto	22.50	kg
paccheri crema di zucca aff. porcini e nocci	24.50	kg
paella	29.50	kg

secondi di carne

arrosto di vitello	49.00	kg
tagliata vitello con porcini	48.00	kg
maialino confit con cipolla caramellata	38.00	kg
guancetta di bue brasata	49.00	kg

secondi di pesce

fil di branzino in crosta di zucchine e pat	13.50	kg
zuppetta di crostacei	18.00	cad
gamberoni alla portoghese	60.00	kg
spiedino di tonno cbt	6.00	cad

contorni

patate arrosto	13.00	kg
porcini trifolati	52.50	kg
spinaci vapore	13.00	kg

zampone con lenticchie	19.00	kg
cotechino con lenticchie	21.50	kg
crema mascarpone	25.00	kg
dolce San Silvestro	4.00	cad