MENÙ ASPORTO

VALIDO APRILE 2025

Leggerissime fritture

PESCE **SGUSCIATO A MANO DA NOI**, CON SOLA <u>FARINA DI RISO, SENZA LATTE NÈ UOVA</u>, PER LA MASSIMA LEGGEREZZA!

SARDE FRITTE con verdure pastellate e morbida polenta bianca 4	€	12,00
FRITTINO calamari, gamberi, seppie, baccalà, verdure pastellate e morbida polenta bianca 2 4 12 14	€	13,00
BACCALÀ FRITTO con verdure pastellate e morbida polenta bianca 4	€	13,50
CALAMARI FRITTI con verdure pastellate e morbida polenta bianca 14	€	15,00
CALAMARI E GAMBERI FRITTI con verdure pastellate e morbida polenta bianca 2 12 14	€	16,50
GAMBERI FRITTI con verdure pastellate e morbida polenta bianca 2 12	€	17,50
GRAN FRITTO DI PESCE calamari, gamberi, seppie, canestrelli, baccalà con verdure pastellate e morbida polenta bianca ^{2 4 12 14}	€	18,00
SUPER FRITTO X2 calamari, gamberi, seppie, baccalà, verdure pastellate, patate fritte e morbida polenta bianca - <i>Da condividere tra 2 persone!</i> ^{2 4 12 14}	€	25,50
FISH & CHIPS - gustoso e croccante con pastella con uovo! MERLUZZO E PATATE FRITTE 3 4	€	13,50
altre fritture		
⊘ PATATE FRITTE	€	4,00
POLENTA FRITTA a cubetti	€	4,50
⊘ ZUCCHINE E CAROTE FRITTE	€	4,50
© CARCIOFI FRITTI specialità di stagione	€	7,00
ASPARAGI FRITTI specialità di stagione	€	7,00
Polpette a base di patate e senza lattosio		
LE NOSTRE POLPETTE (6pz) ceci, spinaci e rosmarino/ melanzane e menta/ zucchine, pomodoro e basilico	€	5,00
MERLUZZO (5pz) 4	€	4,50
© CECI, SPINACI E ROSMARINO (5pz)	€	4,00
● MELANZANE E MENTA (5pz)	€	4,00
Ø ZUCCHINE, POMODORO E BASILICO (5pz)	€	4,00
Per i più piccoli		
NONNA PAPERA croccanti polpette di pollo e patate fritte	€	10,00
PAPERINO frittura di calamari e patatine fritte 14	€	10,00
+ € 1,50 = 1 lattina di Coca Cola/Coca Cola zero •		
Dessert fatti da noi		
TIRAMISÙ 137	€	4,00
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO 8731	€	4,50
CREMA AL PISTACCHIO 3 7 8 + € 6,00 = 1 confezione di biscotti a scelta (300g)	€	4,50
TORTINO DI RISO E MELE SENZA LATTOSIO 3	€	4,50

La nostra gastronomia

VELOCE DA RISCALDARE E OTTIMA DA GUSTARE ANCHE NEI GIORNI SUCCESSIVI ALL'ACQUISTO!

Antipasti		
BACCALÀ MANTECATO CLASSICO 47 + € 1,50 = 1 confezione di Foglie Figulì da utilizzare come crostino	€	8,00
CAPESANTE GRATINATE 14	€	9,50
CAPESANTE GRATINATE AGLI ASPARAGI 14	€	11,00
GRANSEOLA ALLA VENEZIANA ²	€	22,00
MAZZANCOLLE "IN SAOR" 212	€	11,50
SARDE "IN SAOR" 4 INSALATA DI MARE 291214	_	8,00 11,50
INSALATA DI PIOVRA E PATATE 12 14	€	13,50
Primi piatti		
PAELLA DI PESCE 2914	€	11,00
©CANNELLONI CON ERBETTE E RICOTTA 137	€	8,50
CANNELLONI CON ENDETTE E NICOTTA 137		0,50
Sughi		
RAGÙ DI PESCE q.tà per 2 porzioni di pasta 249 12 14	€	11,00
SUGO ALLO SCOGLIO q.tà per 2 porzioni di pasta 291214	€	11,00
SUGO ALLA BUSARA con gamberi e mazzancolle q.tà per 2 porzioni di pasta 2912	€	13,50
SUGO CON MAZZANCOLLE E ASPARAGI q.tà per 2 porzioni di pasta 14	€	12,00
SUGO ALLE VONGOLE q.tà per 2 porzioni di pasta 9 14	€	14,00
+ € 2,00 = 1 confezione di pasta "De Bassan" a scelta (bigoli, "subioti", penne) incartata a mano come crostino		
Secondi piatti		
BACCALÀ ALLA VICENTINA con polenta bianca morbida 47	€	11,50
SEPPIE IN UMIDO con polenta bianca morbida 9 14	€	12,00
BRANZINO AI FERRI con patate 4	€	18,00
SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI con patate 2 12 14	€	18,00
Pausa pranzo o cena leggera BURGER DI BRANZINO con riso rosso, verdure e legumi 4 SALMONE ALLA PIASTRA con spinaci, pomodori secchi e pinoli 4	€	11,00 12,00
Contorni		
CAPONATA DI VERDURE 8 9 12	€	5,00

4,50

1,00

RISO ROSSO, VERDURE E LEGUMI
POLENTA MORBIDA con farina macinata a pietra