

# I SAVI

SPECIALITÀ PESCE

## Menù 1:

- Crema di mais bianco perla, seppiolina arrostita, salicornia, mousse al nero di seppia, guazzetto di cozze e vongole, baccalà mantecato con cialda al riso nero e gambero bollito
  - Risotto con trippe di cappasanta, bisque di canoce, noce di cappasanta rosolata e cremoso al verde di Montegalda (erborinato di capra)
  - Trancio di branzino rosolato sulla sua pelle con carciofo brasato all'origano e salsa ai pistacchi e lime
- € 50,00

## Menù 2:

- Trionfo di crostacei alla catalana
  - Mezzelune alla zucca e arancio padellate con ragù di gallinella, maggiorana e castagne
  - Grigliata di pesce con verdure al forno
- € 60,00

## Menù 3:

- Biscotto salato con consistenze di baccalà (mantecato, in insalata e in oliocottura)
  - Sformatino di zucca profumato al tartufo, polipo arrostito e salsa alla provola
  - Gnocchetti di patate con carciofi, vongole e origano fresco
  - Ombrina in crosta di mais tostato, spuma di patate e carciofi, spinacine novelle
- € 55,00

## Menù 4:

- L'intramontabile: baccalà mantecato, saor, moscardini, carpaccio di trota salmonata e affumicata, cappelletti e canestrelli al forno
  - Risotto di gò
  - Pescato fresco allo spiedo con patate al timo
  - Fritto dorato centrotavola
- € 55,00

## Menù 5:

- Sardecche farcite con porcini e Asiago, patate mignon e salsa aioli
  - Seppioline rosolate con spirale di patate e zucca, funghi, fondo d'arrosto e verdure disidratate
  - Ravioli ripieni di astice, la sua bisque e verdure con ristretto di Sanpietro e cerfoglio
  - Trancio di baccalà dissalato profumato al limone e fave di tonka con bietta ripassata e millefoglie di patate e pancetta
- € 50,00

Il prezzo comprende il coperto, l'acqua ed il vino della casa (prosecco, pinot grigio e chardonnay)

Via Spangaro, 6 | 30037 Peseggia di Scorzè (VE) | Tel. 041 448822 |  
[www.isavi.it](http://www.isavi.it)