

I SAVI

SPECIALITÀ PESCE

Menù 1:

Antipasti cotti: baccalà mantecato, saor (in base alla disponibilità), moscardini col sedano, carpaccio di salmone marinato ed affumicato, cappasanta;

Primo: risotto di gò;

Secondo: pescato fresco allo spiedo o al forno con patate;

Aperitivo, vino, dessert o sorbetto, minerali e caffè.....€ 50,00 p.p.

Menù 2:

Antipasto: polipo arrostito alla paprika affumicata con cannolo croccante di zucca ripieno di ricotta di pecora, limone e timo e crema di zucca;

Primo: raviolini ripieni di astice con salsa al cavolo nero e pancetta arrotolata;

Secondo: filetto di branzino rosolato con burro chiarificato al pepe rosa e rosmarino con tortino di patate allo zafferano;

Aperitivo, vino, dessert o sorbetto, minerali e caffè.....€ 55,00 p.p.

Menù 3:

Antipasti: tartarock (tartare di tonno saporita), sformatino di cavolfiore , polvere di olive taggiasche, cappasanta rosolata e porro fritto;

Primo: paccheri con gamberi, zucca e salvia;

Secondo: calamari grigliati ripieni di radicchio con fondo di carciofo;

Aperitivo, vino, dessert o sorbetto, minerali e caffè.....€ 60,00 p.p.

Menù 4:

Antipasto: trionfo di crostacei alla catalana (mezza aragosta, 2 scampi, 2 canoce, 2 gamberi);

Primo: gnocchetti di patate saltati con ragù di calamari e carciofi;

Secondo: filetto di rombo in crosta di pane ai semi con radicchio al forno e spuma di patate;

Aperitivo, vino, dessert o sorbetto, minerali e caffè.....€ 65,00 p.p.

N.b.: non è compresa l'eventuale torta di ricorrenza.

Via Spangaro, 6 | 30037 Peseggia di Scorzè (VE) | Tel. 041 448822 |
www.isavi.it