



PROPOSTE SERVIZIO D'ASPORTO

Pranzo: mercoledì, giovedì e venerdì
Cena: mercoledì, giovedì, venerdì e sabato

I Nostri Crudi

	Euro
Tartare di pesce con fragole, arancia e scampo crudo	18
Fantasia di carpacci con salse alla frutta (spada, branzino, tonno e ricciola)	16
Gamberi rossi di Sicilia	3 cad.
Scampi	3 cad.
Ostriche Fine de Claire (<i>già aperte</i>)	3 cad.

Antipasti

Insalata primaverile di gamberi al vapore con mango, avocado, fragole e salsa al sesamo	14
Caponatina di melanzane viola con mazzancolle agli agrumi	14
Tentacolo di piovra scottato con patate, fagiolini e pesto al basilico	13

Primi

Tuffoli "Mancini" con gamberi, fichi e pistacchio di Bronte	14
Tagliolini all'aragosta di Sant'Elena	21
Linguine con sgombro, bottarga di muggine e limone	14

Secondi

Insalata di mare al vapore con spaghetti di verdure e salsa al frutto della passione	17
Tagliata di tonno in crosta di sesamo con sughetto di melanzane	19
Rombo con zattera di asparagi e pomodorini appesi	19
Involtini di pesce spada in crosta di pistacchi con salsa al frutto della passione	18
Tagliata di Black Angus con funghi porcini	19
Battuta di Fassona "Oberto" con crema di pistacchio di Bronte	18
Orecchia di elefante con pomodorini e basilico	19

Dolci

Crostatina con ananas, namelaka al cioccolato bianco e gelato al cocco	7
Cheesecake con pesche noci e lamponi	7
Tiramisù nel bicchiere con gelato al mascarpone	7

Il nostro pane fatto in casa (porzioni da 250 g, 500 g, 750 g e 1 kg)

Focaccia	(al kg)	12
Pane alle patate	(al kg)	10
Bastoncini alle olive	(al kg)	12

VINI SELEZIONATI DALLA NOSTRA CANTINA:

Bollicine

Franciacorta Brut - Cà del Bosco €33
Franciacorta Rosé - Contadi Castaldi €29
Franciacorta Satén - Castello Bonomi €26
Prosecco di Valdobbiadene - Bisol €16

Champagne

Brut - Nominé Renard €50
Extra Brut Blanc de Noirs - Maurice Grumier €50
Brut Cuvée Rosé - Maurice Grumier €55

Bianchi

Falanghina 2018 - Feudi di San Gregorio €16
Sauvignon 2018 - Jermann €17
Vermentino 2018 - Lupi €16
Ribolla Gialla 2018 - Venica & Venica €19
Pinot Grigio 2018 - Livio Felluga €17
Chardonnay 2018 - Planeta €20

Rossi

Ripasso della Valpolicella 2017 - Bertani €15
Pinot Nero 2019 - San Michele Appiano €16
Dolcetto di Dogliani "Vigna Maestra" 2017 - Gillardi €16
Morellino di Scansano "Poggio Maestrino" Spiaggiole (Bio) 2018 - Rocca di Castagnoli €15
Etna Rosso 2017 - Graci €17

- Potete prenotare direttamente dal link:

<https://delivery.netfood.cloud/app/anticoalbergo>



- Orari per il ritiro presso il ristorante: dalle ore 11:00 alle 12:30 e dalle ore 18:30 alle 19:30.
- Minimo d'ordine: € 35
- Pagamento: Contanti, carta di credito e bancomat.
- Si prega di segnalare nell'ordine eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.
- Per ulteriori informazioni: **02/9266157** e **02/92161161** oppure mandare una mail a: **info@anticoalbergo.it**