



SERVIZIO DELIVERY

SABATO SERA
DOMENICA PRANZO

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

SERVIZIO DELIVERY

Sabato sera e domenica a pranzo

I NOSTRI CRUDI

Gamberi rossi di Sicilia (<i>indicare la quantità desiderata</i>)	€ 3,5 cad.
Scampi (<i>indicare la quantità desiderata</i>)	€ 3,5 cad.
Ostriche Fine de Claire (<i>già aperte, indicare la quantità desiderata</i>)	€ 3,5 cad.
Tartare di pesce al profumo di cipollina e agrumi	18
Tartare di tonno rosso con fragole, gel al Mojito e gocce di tempura	19

ANTIPASTI

Insalata di mare con verdure e maionese al basilico	15
Caponatina di melanzane viola con mazzancole agli agrumi	15
Insalata di carciofi, sedano e bottarga	16
Tortino di zucca "incartato" con fonduta di Salva Cremasco (da infornare 8 min)	14
Battuta di Fassona piemontese "Oberto" con foie gras, gel al PX e tartufo nero	20
Involtini di pesce spada in crosta di pistacchi con salsa al frutto della passione	15
Baccalà mantecato con crema di zucca e polenta soffiata	15

PRIMI

Tagliolini con riccio di mare	16
Cannelloni con crostacei e burrata (<i>infornare 10 min</i>)	16
Pici (<i>da cuocere 7 min</i>) cacio e pepe con gamberi crudi	14
Risotto alla milanese saltato (<i>da infornare 5 min</i>)	11
Tortelli con farcia di ossobuco, salsa allo zafferano e gremolada (<i>cuocere 5/6 min</i>)	15

I nostri sughetti pronti Sughetti da utilizzare entro 3 gg oppure congelare. Prezzo a porzione

Sugo con zucca, salsiccia e amaretti	8
Sugo con baccalà, datterino giallo, olive taggiasche e basilico	12
Sugo con calamari, scampi, carciofi e mollica di pane	13

Pasta "Az. Agr. Petrilli" di agricoltura biologica. Grano 100% italiano, raccolto 2020.

Linguine/ Festoni (confezioni da 500 gr)	5
--	---

SECONDI

Calamari farciti con verdure e gamberi su crema di patate (<i>da infornare 8 min</i>)	17
Rombo al forno con carciofi e patate (<i>infornare 15 min</i>)	21
Tagliata di tonno in crosta di pane alle erbe con spinaci e crema di burrata (<i>da rigenerare 1/2 min</i>)	21
Baccalà con crema di friarielli e polenta soffiata (<i>infornare 15 min</i>)	20
Guancia di vitello brasata con purea di patate	18
Ossobuco di vitello con crostone di polenta	19
Chateaubriand di Black Angus con salsa bernese e radicchio tardivo all'aceto balsamico	21
Orecchia d'elefante con pomodorini e basilico	20

DOLCI

Mousse alla cannella con pere al Bracchetto	8
Sgonfiotto al cioccolato con salsa alla vaniglia (<i>da infornare 8 min</i>)	7
Il nostro tiramisù	7
Crostatina di frutta esotica	8

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

Focaccia	16/kg
Pane alle patate	14/kg
Bastoncini alle olive	14/kg

VINI SELEZIONATI DALLA NOSTRA CANTINA:

Champagne

Cristal 2009 - Roederer € 200
Dom Pérignon 2008 - Moët & Chandon € 220
Les 7 Crus - Agrapart € 85
Brut Premier - Roederer € 60
Brut Grand Blanc 2008 - Philipponnat € 80
Brut Prestige Rosé - Taittinger €60
Brut Gran Cru Ambonnay - Paul Déthune € 60

Bollicine

Franciacorta Cuvée Prestige - Cà del Bosco € 35
Franciacorta Gran Cuvée Brut 2013 - Bellavista € 45
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2007 - Ferrari €110
Franciacorta Rosè - Contadi Castaldi € 30

Bianchi

Blangé 2019- Ceretto € 20
Gewurztraminer 2018 - San Michele Appiano € 18
Sauvignon 2018 - Jermann € 18
Ribolla Gialla "L'adelchi" 2018 - Venica & Venica € 20
Vermentino ligure 2018 - Lupi € 17
Falanghina 2018 - Feudi di San Gregorio € 17
Vermentino sardo Giunco 2018 - Mesa € 17

Rossi

Barbera brioso "La Monella" 2018 - Braida € 14
Dolcetto di Dogliano 2017 - Gillardi € 16
Barolo 2015 - Gillardi € 68
Sassella 2016 - Nino Negri € 19
Pinot Nero 2018 - San Michele Appiano € 17
Ripasso della Valpolicella 2017 - Bertani € 16
Amarone della Valpolicella 2015 - Masi € 39
Merlot "Maurus" 2015 - Vie di Romans € 25
Brunello di Montalcino 2015 - Siro Pacenti € 58
Etna Rosso 2017 - Graci € 17

Vini da Dessert

Moscato Naturale d'Asti - Saracco € 17

Sauternes - Château Lamothe € 30

Per prenotazioni

Clicca sul seguente link: <https://delivery.netfood.cloud/app/anticoalbergo>
oppure inquadra con la fotocamera il QR CODE:



- **Si accettano prenotazioni entro e non oltre le ore 21 del venerdì.**
- Ritiro presso il ristorante oppure consegna.
- **La consegna sarà gratuita** (raggio di 12 km), effettuata direttamente da noi, rispettando tutte le norme in vigore.
- **Minimo d'ordine:** € 70
- **Pagamento:** La piattaforma permette il pagamento con carta di credito oppure contanti.
- 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**