

RISTORANTE ANTICO ALBERGO
DELIVERY & ASPORTO



SABATO SERA E DOMENICA A PRANZO

Per ordini:

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

ASPORTO & DELIVERY

Sabato sera e domenica a pranzo

Si accettano ordini entro le ore 12 del sabato

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
Ceviche di ricciola e branzino (poco piccante)	18
Fantasia di pesce (4 carpacci, gambero rosso, scampo e tartare di pesce)	23

ANTIPASTI

Parmigiana di melanzane "incartata"	13
Insalata primaverile di gamberi, fragole, avocado, mango e vinaigrette al sesamo	16
Toast di pane ai cereali con burrata, salmone e avocado	15
Caponatina di melanzane viola con mazzancolle tropicali dorate	16
Kit Iberico: Prosciutto Pata Negra, tortilla de patatas, gazpacho, acciughe del Cantabrico e pan con tomate	19
Sformatino d'asparagi con uovo di quaglia e fonduta di quartiolo	13

PRIMI

Ravioli al granchio con passatina di piselli e cipollotto croccante (<i>cuocere 4 min</i>)	16
Pici (<i>cuocere 7 min</i>) cacio e pepe con gamberi crudi	14
Risotto alla milanese saltato (<i>infornare 5 min</i>)	11
Cannelloni gialli e verdi con asparagi, crescenza, briciole di pancetta e nocciole tostate (<i>cuocere 7 min</i>)	14
Tagliolini con gamberi, zucchine e fiori di zucca (<i>cuocere 4 min</i>)	15

SECONDI

Catalana di crostacei (aragosta, astice, gamberi e scampi)	20
Spiedino di capesante, spada, zucchine, pomodoro ed agretti con maionese alla bottarga	20
Orata al forno con tagliatelle di verdure primaverili e crema di mandorle (<i>infornare 15 min</i>)	19
Tagliata di tonno in crosta di sesamo con sughetto di melanzane (<i>da rigenerare 3/4 min</i>)	21
Rombo al forno con zattera d'asparagi e pomodoro datterino (<i>infornare 15 min</i>)	21
Tagliata di Black Angus con tortino di patate e carciofi (<i>infornare 2 min</i>)	21
Orecchia d'elefante con pomodorini e basilico	20

DOLCI

Panna cotta ai frutti gialli e lamponi nel guscio di cioccolato	8
Crostatina con cremoso alla mandorla, cioccolato Dulcey e mango	8
Tiramisù alle fragole	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:

Bollicine

Prosecco - Valdo € 15

Franciacorta Brut CruPerDu 2011- Castello Bonomi € 30

Franciacorta Rosè - Contadi Castaldi € 30

Brut Gran Cru Ambonnay - Paul Dèthune € 48

Bianchi

Greco di Tufo 2018 - Feudi di San Gregorio € 15

Trebbiano d'Abruzzo 2018 - Castello di Semivicoli € 15

Vermentino sardo "Giunco" 2019 - Mesa € 15

Rosato

Rosé Cerasa (Salento) 2019 - Michele Calò & Figli € 15

Rossi

Morellino di Scansano "Poggio Maestrino" Spiaggiolo (Bio) 2018 - Rocca di Castagnoli € 15

Sassella 2016 - Nino Negri € 16

Syrah "Maroccoli" 2015 - Planeta € 16

Schioppettino 2016 - La Tunella € 17

Vini da dessert

Moscato Naturale d'Asti "La Caudrina" - Dogliotti €15

Moscato di Pantelleria "Kabir" - Donnafugata € 18

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 12 del sabato.**
- Ritiro presso il ristorante oppure consegna a casa.
- **La consegna sarà gratuita** (raggio di 12 km), effettuata direttamente da noi, rispettando tutte le norme.
- **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**