

RISTORANTE DORIO 1865

La storia del ristorante **Dorio** di Vigodarzere parte da molto lontano, attraversa i secoli e racconta di **cuochi**, piatti della casa, ricette segrete e gusti alimentari che si sono evoluti nel tempo. Un viaggio gastronomico straordinario, d'antiche origini, che si rinnova in chiave contemporanea nella gestione di Davide Benetton specializzata nella buona cucina di pesce dove freschezza e genuinità giocano un ruolo di primo piano. **Locale storico** rimodernato in sintonia con le nuove richieste della clientela e i nuovi stili di vita, oggi Dorio offre un'ampia proposta culinaria che si muove tra tradizione e innovazione per esaltare il **buon gusto di piatti** pensati per tutti i palati e tutte le esigenze. Accogliente e spazioso, è il luogo ideale dove assaporare una cenetta intima, festeggiare in compagnia un lieto evento, godersi un pranzo in famiglia o discutere di affari.

MENU' DI CUCINA

Una selezione delle nostre migliori proposte gastronomiche

Quello che vi proponiamo è un menù che presenta i pezzi forti della nostra cucina di pesce. Un must per i nostri più affezionati clienti, un'inebriante avventura del gusto per chi non ha mai sperimentato i sapori marinari di casa nostra, tra specialità Dorio e grandi classici. Ci teniamo ad informarvi che la nostra cucina è completamente espressa pertanto ci scusiamo anticipatamente nel caso i tempi di attesa dovessero prolungarsi.

ANTIPASTI freddi e caldi

Shacker di scampi siciliani e gamberi rossi al pomodoro e arancio

18,00 €

Gran Crudo di mare secondo il pescato

34,00 €

Tartara di tonno rosso e caponatina di verdure croccanti

16,00 €

"Ciccheto de Venesia"... baccalà mantecato e gambari in saor

16,00 €

Gratinato di capesante nostrane e canestrelli

18,00 €

Padellata di calamari e finferli, soffice di patate e tartufo nero

19,00 €

Piovra arrostita in padella con catalana di verdure scottate

13,00 €



PRIMI PIATTI

Spaghettoni alle vongole veraci

13,00 €

Risotto con zucca, calamari e bottarga di muggine

15,00 €

Pappardelle alla crema di scampi e caviale

18,00 €

Calamarata alla carbonara di vongole e frutti del capperro

14,00 €

Bavette alla bottarga di muggine piccantine con pomodorini canditi

13,00 €

SECONDI PIATTI

Catalana con scampi, gamberoni e canocchie

38,00€

Porchetta di ombrina cotta a vapore, schiacciata di patate affumicate e
salsa agli agrumi

23,00€

Frittura di calamari, scampi e mazzancolle

22,00€

Pesce di mare dal mercato di Chioggia al forno con patate,
olive e frutti del capperro

6,00€ per etto



Gentili clienti vi chiediamo di comunicare le vostre intolleranze ed allergie alimentari, per agevolare la vostra permanenza all'interno del nostro ristorante. Vi informiamo che il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

MENU DEGUSTAZIONE

“Acqua e trasparenza”

Il menù ha un tempo di degustazione di circa 60 minuti durante i quali vi proponiamo le nostre idee di pesce “vero” con i piatti “classici” che vi faranno sentire i profumi e la trasparenza del nostro mare Mediterraneo.

MENU'

Apertura di crudo

Shacker di scampi Siciliani e gamberi rossi al pomodoro e arancio

Un ricordo che affiora con i profumi della Sicilia... Tutto crudo questo piatto è da mangiare con le mani.

Caldo ed autunnale

Padellata di calamari e finferli, soffice di patate e tartufo nero

Caldo e succulento incontro di mare e terra

Trasparenza

Capelli d'angelo al limone e finocchietto con tartara di branzino crudo

La freschezza ed eleganza di due profumi che esaltano la trasparenza del pesce crudo

Leggerezza

Porchetta di ombrina cotta a vapore, schiacciatina di patate
affumicate e salsa agli agrumi

Leggerezza e succulenza in un boccone... la porchetta cotta a vapore affiancata da un leggero sentore di
affumicato

Dessert

Selezione dalla nostra carta dei Sorbetti

Mantecati al momento ...

Il menù viene proposto a 60 euro escluse bevande

MENU' DEDICATO ALLA CELIACHIA

Informiamo che la nostra cucina è preparata a cucinare piatti per chi ha allergie alimentari ed intolleranze al glutine, cuciniamo in pentole separate con acqua e olio nuovi ed usiamo prodotti certificati. I nostri spaghetti alle vongole e la frittura con farina di riso sono alcune delle nostre proposte che vi faranno assaporare un'ottima cena di pesce.

Secondo disponibilità giornaliera

ANTIPASTI

Tartara di tonno rosso

16,00 €

Il Crudo di scampi con verdure croccanti

22,00 €

Baccalà mantecato

10,00 €

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole veraci

13,00 €

Pennette con gli scampi alla "busara"

16,00 €

SECONDI PIATTI

Frittura di pesce con farina di riso

22,00 €

Pesce di mare al forno con olive e pomodorini

24,00 €

Tagliata di tonno rosso scottato, alla mediterranea

22,00 €



I NOSTRI DOLCI E SORBETTI

E per concludere in dolcezza e senza alcun rimpianto...
Vi tentiamo con una scelta di deliziosi dessert ai quali non potrete resistere!
I nostri "Classici" sorbetti oppure creazioni originali fatte in casa per
sorprendervi con inediti e appetitosi accostamenti di sapore.

Dessert

Semifreddo alla vaniglia Bourbon e croccante di crumble

Tortino caldo al cioccolato fondente e gelato al cacao

Zuppa ai frutti di bosco e fragole con gelato alla vaniglia

Sfogliatina alla crema con fragole e scaglie di cioccolato fondente

I nostri biscotti di credenza fatti in casa

Sorbetti

L'ELEGANTE... Gelato alla vaniglia, whisky e fragole fresche

LA PASSIONE... Gelato al caffè, sambuca e scaglie di cioccolato fondente

L'ELISIR ... Gelato alla fior di panna, liquore San Marzano e meringa

Si invitano i signori clienti ad ordinare un'unica tipologia di sorbetto per l'intero tavolo
affinchè si mantenga l'integrità del prodotto.

Dolci e Sorbetti 6,00€

