Ristorante Dorio 1865

Il pranzo di Natale

Il Benvenuto dalla cucina
Zuppa di pesce… crostacei e molluschi con orzo

Gli Antipasti
Frittura di gamberoni e salmone croccante con insalata di radicchi invernali e maionese agli arachidi

Calamaro ripieno in Laguna
con vongole, gamberi rosa e cicoria, salsa di triglie

Il Primo Piatto
Risotto all'ombrina e topinambur mantecato alla bottarga di muggine

Il Secondo Piatto
Terrina di branzino con spinacino saltato, nocciole e zabaione al cedro

Il Dolce
Monte Bianco
meringa cioccolato bianco e marron glacè

Caffè e piccola pasticceria

I Vini
Metodo Charmat Millesimato "Le Manzane"
Ribolla Gialla Dop "Puiatti"

Il menù del pranzo di Natale è proposto ad euro 75,00 per persona

RISTORANTE DORIO 1865 VIA ROMA 26/A VIGODARZERE 049700854

LA VOSTRA PRENOTAZIONE !

Vi informiamo che la conferma di prenotazione dovrà avvenire con acconto di 30,00 euro per persona.Il vino è inserito nel prezzo di vendita del menù con una bottiglia ogni due persone, altri prodotti non evidenziati nel menù saranno conteggiati.
Nel caso in cui la situazione sanitaria dovesse svolgere a cambiamenti il ristorante avrà la facoltà di annullare la vostra prenotazione rendendo l'acconto per rimodulare il numero di ospiti all'interno dei locali.

GESTIONE CLIENTI COVID 19

Informiamo inoltre che la somministrazione all'interno dei locali potrà avvenire solo ed esclusivamente con le seguenti caratteristiche:

Ospiti Italia:

- Super Green Pass
- Certificato di guarigione da Covid19 rilasciato nei 6 mesi precedenti alla prenotazione

Ospiti Europa e Extra Europa (UE):

- La certificazione relativa al completamento del ciclo vaccinale con uno dei quattro vaccini approvati dall'Agenzia europea per i medicinali (EMA): Comirnaty di Pfizer-BioNtech, Moderna, Vaxzevria (AstraZeneca), Janssen (Johnson & Johnson).

Vi chiediamo di utilizzare sempre la mascherina ogni qualvolta abbiate necessità di alzarvi dal vostro tavolo e cortesemente una volta tolta di porla all'interno di un oggetto di vostra proprietà.

INTOLLERANZE

Chiediamo ai gentili ospiti di informare il ristorante in fase di prenotazione per eventuali allergie o intolleranze alimentari per gestire al meglio la vostra permanenza.
Informiamo che la nostra cucina è preparata a cucinare piatti per chi ha allergie alimentari ed intolleranze al glutine, utilizziamo: cereali, crostacei, molluschi, pesce, arachidi, soia, latte, uova, frutta a guscio, verdure. La nostra attenzione alle allergie è molto alta *vi chiediamo di comunicare le vostre intolleranze ed allergie alimentari*, per agevolare la vostra permanenza all'interno del nostro ristorante, non possiamo però garantire una possibile contaminazione crociata.

PESCE CRUDO

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.