

Menù degustazione

IL CLASSICO

Il benvenuto dalla cucina

Gli Antipasti

Baccalà mantecato con insalatina di puntarelle crude, zabaione salato al cedro e tapioca croccante

Piovra alla griglia, cremoso alla zucca con funghi prataioli e maionese di porcini

Il Primo Piatto

Spaghettoni alle vongole veraci e bottarga di muggine

Il Secondo Piatto

Pesce di mare infornato con patate, olive pomodorini e frutti del capperò

Il Dolce

Sorbetto mantecato al caffè e liquore all'anice con cioccolato fondente extra

Il Vino in abbinamento

Metodo Charmat Brut "Le Manzane"

Oppure

Lugana Doc Superiore "Emilio Pasetto"

Acque minerali caffè e piccola pasticceria

Il menù è proposto ad euro 170,00 per due persone



Menù degustazione IN MARE APERTO

Il benvenuto dalla cucina

Gli Antipasti crudi e cotti

Shaker di scampi e gamberi rossi Siciliani
al pomodoro e arancio

Branzino in crosta di pistacchio e bacon
con scarola ai pinoli e uvetta, cremoso di patate e capperi

Il Primo piatto

Tortelli ripieni di gamberi rosa cotti e crudi, pioppini
con topinambur, salsa al tuorlo d'uovo e zafferano

Il Secondo piatto

Tonno Rosso e crema di garusoli, cipollotto
con radicchio rosa di Castelfranco e salsa teriyaki

Il Dolce

Sfoglia alla crema... crema e sale

Il Vino in abbinamento

Metodo classico Extra Brut Blanc De Blanc "Puiatti"

Oppure

Il Fiore delle Langhe Doc "Braidà"

Acque minerali caffè e piccola pasticceria

Il menù è proposto ad euro 190,00 per due persone



DURATA E GESTIONE DEL VOUCHER

Vi informiamo che il Voucher ha una durata di 12 mesi dalla data di emissione per essere consumato. In fase di prenotazione sarà richiesto il numero del Voucher che trovate inserito a metà pagina, successivamente andrà consegnato all'arrivo in ristorante.

LA VOSTRA PRENOTAZIONE

Avete disponibilità di prenotazione in qualsiasi giorno della settimana a pranzo e cena a vostro gradimento in base agli orari di apertura del ristorante.

Informiamo che i piatti presenti nei menù cambiano stagionalmente pertanto può esserci la possibilità di variazioni nel corso dell'anno.

MODALITA' DI ACQUISTO

Il Voucher viene prodotto e stampato nella nostra sede per ritirarlo di persona ma diamo anche la possibilità di acquisto online con bonifico e riceverete una mail di conferma con la ricevuta di acquisto ed il Voucher da stampare.

INTOLLERANZE ALIMENTARI

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 in fase di prenotazione.

DISCIPLINARE 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.



RISTORANTE DORIO 1865 VIA ROMA 26/A VIGODARZERE 049700854