

ai Porteghi

Ristorante ai Porteghi propone:

Menu di Pesce:

ANTIPASTI

Antipasto "AI PORTEGHI"

(Capasanta gratinata, insalata di mare, baccalà mantecato, sarde in saor, tonno affumicato)

L'Insalata di mare autunnale

(Polipo, seppia, gamberetti, funghi di stagione e semi di zucca)

Gamberone reale in crema di porcini

Mousse di baccalà su crostino di pane

Carpaccio di tonno affumicato con roesti di zucca

Fritturina di alici dell'Adriatico adagiate su un letto di zucca

Capasante gratinate 3 pz

Polipo arrosto al rosmarino con purea di patate

Carpaccio di pesce spada

Sarde del veneziano

PRIMI PIATTI

Tagliatella al nero di seppia con zucca e gamberone reale

Lo Spaghettone fatto in casa alle vongole veraci

La Carbonara di pesce

La Tagliatella capesante e porcini

Orecchietta fatta in casa con polipo distrutto e pomodorino pachino

Cappellacci ripieni di calamari, cannellini e rosmarino

Gigante nero ripieno di salmone d'Alaska con crema di porcini

Panciotti ripieni di fontina e finferli con coda di scampi e zafferano

SECONDI PIATTI

Il nostro fritto misto

Branzino al sale aromatizzato al pepe rosa

Orata al guazzetto

Baccalà alla vicentina

Coda di rospo al sale pepe e rosmarino

Gamberone reale alla norma