



Menu di Natale & Capodanno 2022



Scegli il tuo piatto preferito entro:
19/12 per Natale | 28/12 per Capodanno





ANTIPASTI

CAPELANTE GRATINATE

CARPACCIO DI SPADA AFFUMICATO

CARPACCIO DI POLPO PRESSATO

FINGER FOOD DA 8

FINGER FOOD DA 22

FINGER FOOD DA 35

GAMBERI IN SALSA ROSA

INSALATA DI MARE

INSALATA DI SEPIE, SEDANO & NOCI

INSALATA DI POLPO & PATATE

SALMONE ARGENTATO SELVAGGIO AFFUMICATO

PANETTONE GASTRONOMICO FARCITO

TRAMEZZINI DI PANETTONE SINGOLI



CRUDITÉS

TARTARE DI GAMBERI ROSSI SICILIANI, SALMONE & TONNO

CARPACCIO DI RICCIOLA, BRANZINO, SALMONE MARINATO & TONNO

PREPARAZIONE DI GAMBERI ROSSI,
SCAMPI, OSTRICHE FINE DE CLAIRE

SELEZIONE DI OSTRICHE SPECIALI: GILLARDEAU & REGAL ORO



PRIMI PIATTI



ROLLÈ DI PASTA FRESCA, SALMONE & SPINACI

PAELLA DI PESCE

RISO VENERE CON SALMONE AFFUMICATO & GAMBERI

SUGO DI ASTICE

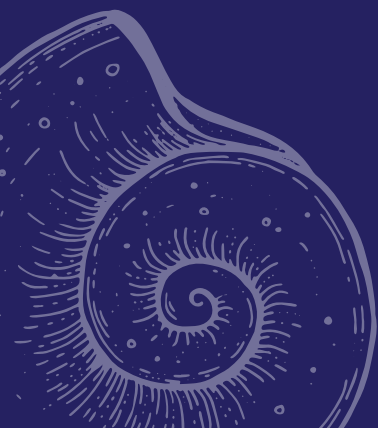
SUGO AL NERO DI SEPIA

SUGO ALLE VONGOLE BIANCO

SUGO DI CAPELANTE E FUNGHI

SUGO ROSSO ALLO SCOGLIO

SUGO DI SEPIE E GAMBERI



SECONDI PIATTI



ASTICE O ARAGOSTA IN BELLAVISTA

BACCALÀ ALLA VICENTINA

CALAMARI RIPIENI

FIL. DI BRANZINO CON PATATE & ZENZERO

BRANZINO ALLEVATO AL SALE 600-800gr

BRANZINO ALLEVATO AL SALE 1500-2000gr

FRITTO MISTO



IMPEPATA DI COZZE

LUCCIO IN SALSA BIANCA

LUCCIO IN SALSA VERDE

MOSCARDINI IN UMIDO

SALMONE AL PROFUMO DI AGRUMI

SAN PIETRO CON POMODORINI E CAPPERI

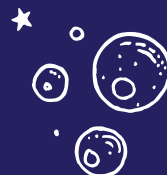
SPIEDINI DI CALAMARI

SPIEDINI DI GAMBERI

SPIEDINI DI CAPESANTE

TAGLIATA DI TONNO CON PISTACCHI

PATATE AL FORNO



I PREGIATI CONFEZIONATI

CAVIALE: RUSSIAN TRADITION, PREMIUM OSCIETRA

SALMONE PREAFFETTATO SELVAGGIO REALE 100gr

SALMONE PREAFFETTATO NORVEGIA 200gr

CUORE DI SALMONE ORKNEY ISLAND 170/200gr

TONNO AFFUMICATO SPECIALE 100gr

SPADA AFFUMICATO SPECIALE 100gr





Si accettano prenotazioni entro
19/12 per Natale | 28/12 per Capodanno

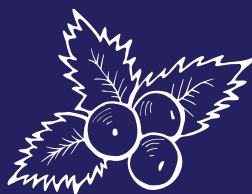
Ci trovi:



0376 / 1855995
0376 / 668398



Via Gabriele Bertazzolo, 1
46037 Governolo MN



lodifish.com

