



Contepiccoli®
RISTORANTE CON PIZZA

..dal 1989 Famiglia Saccotelli

Pranzo

di Natale

25 DICEMBRE 2023

MENÙ alla Carta

da **ASPORTO**

*Famiglia Saccotelli
e Ristorante Contepiccoli
ringraziano e augurano
un Sereno Natale*



Antipasti

Cruditè di mare - salmone marinato, tartarina di tonno, carpaccio di pesce spada, carpaccio di ricciola, scampo "Norvegia", gambero viola "Sicilia" -	euro: 30.00
Ostriche - secondo disponibilità - (ordine entro Lunedì 18 Dicembre)	euro: s.q.
Carpaccino - carpaccio di salmone marinato, carpaccio di tonno, carpaccio di pesce spada, carpaccio di ricciola -	euro: 20.00
Polpo dorato con cime di rapa stufate e stracciatella di Andria	euro: 18.00
Tartare di tonno con pomodorini, capperini e olive taggiasche	euro: 17.00
Gamberi in salsa Cocktail	euro: 15.00
Acciughe Cantabrico "a modo mio" - acciughe Cantabrico, patata, pomodoro, sedano, stracciatella di Andria, crostino di pane dorato -	euro: 14.00
Vitello Tonnato	euro: 14.00
Prosciutto crudo Toscano "Pepatello" con giardiniera Artigianale	euro: 12.00
La Nostra insalata russa	euro: 7.00

Primi

Lasagnetta bianca al ragù di mare e crema di zucca	euro: 14.00
Ravioloni ai funghi porcini con salsa al gorgonzola	euro: 14.00
* Tagliolini freschi con sugo di crostacei - aragostella, gamberone, scampo, cicala -	euro: 16.00
* verrà consegnato il quantitativo di pasta fresca in sottovuoto con condimento pronto a parte esclusivamente da riscaldare in pentola	

Secondi

Ricciola alla parmigiana - melanzana frita, scamorza bianca, salsa di pomodoro -	euro: 19.00
Scottata di tonno con impanatura integrale alle nocciole scaglie di caciogrotta e pomodorino secco	euro: 17.00
Tagliata di pesce spada con funghi porcini	euro: 17.00
Frittura mista di calamari e gamberi con julienne di verdure dorate	euro: 16.00
Coscia d'anatra all'arancia con cipolla rossa caramellata e polenta di mais	euro: 19.00

Dolci Artigianali

Chiedere disponibilità al momento della prenotazione

euro: 5.00

Carta dei Vini

Bianchi

VERDEA RICCARDI N°1

euro: 8.00

Nettare dei Santi, Lombardia – 100% Verdea

VERDEA LA TONSA "frizzante"

euro: 8.00

Nettare dei Santi, Lombardia – 100% Verdea

Rossi

MONTEBIOTTO

euro: 8.00

Nettare dei Santi, Lombardia – Barbera, Croatina

ROVERONE

euro: 8.00

Nettare dei Santi, Lombardia – Barbera, Croatina, Merlot, Cabernet

Bollicine

DOMM ROSÈ BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO

euro: 18.00

Nettare dei Santi, Lombardia – Chardonnay, Pinot Nero

DOMM BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO

euro: 18.00

Nettare dei Santi, Lombardia – Chardonnay, Pinot Nero

PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE D.O.C.G.

euro: 18.00

Follador, Veneto – 100% Glera – Extra Dry **CHAMPION – BEST PROSECCO OF THE YEAR**

* DISPONIBILITÀ DELL'INTERA LINEA VINI




- *Prenotazione entro Venerdì 22 Dicembre*
Consigliamo la prenotazione con anticipo
per evitare la mancanza di determinati piatti causa esaurimento.
- *Il ritiro verrà effettuato la mattina del giorno 25 Dicembre*
entro le ore 12.00
- *Contepiccoli – Dairago via don A. Boschetti, 14*
- *Prenotazione*

Ristorante: 0331 43 29 11 - preferibile chiamare nei seguenti orari -

Lunedì – Venerdì dalle 10.00 alle 12.00

Giovedì – Venerdì dalle 18.00 alle 21.00

oppure

 *3499308876 (solo messaggio)*