

# TRATTORIA DEL BIVIO

LE PRENOTAZIONI DEVONO ESSERE EFFETTUATE ENTRO LE ORE 17

IL SERVIZIO È VALIDO DAL VENERDÌ ALLA DOMENICA

POSSIAMO CONSEGNARE I PIATTI A CASA VOSTRA ENTRO 10 KM DAL NOSTRO RISTORANTE GRATUITAMENTE , MENTRE VERRÀ RICHiesto PER IL TRASPORTO OLTRE QUESTA DISTANZA UN IMPORTO DI € 10

## ANTIPASTI

INSALATA RUSSA	€ 5,00
SALMONE MARINATO AL PEPE ROSA E PAN BRIOCHES	€ 7,00
CRUDO DI CAPESANTE , LIMONI CANDITI E OLIO LIGURE	€ 7,00
VITELLO TONNATO COTTO ROSA	€ 7,00
IL CAPPUCCIO E BRIOCHES	€ 6,00

## I PRIMI PIATTI

FAGOTTINO DI CRESPELLA E MAZZANCOLLE GRATINATO	€ 8,00
RAVIOLI AL PLIN CONGELATI AL KG	€ 25,00
ZUPPETTA DI PESCE	€ 8,00
FETTUCCHINE TAGLIATE A MANO SECCHHE AL KG	€ 18,00

## I SECONDI PIATTI

LA TRIPPA IN UMIDO	€ 10,00
TENTACOLI DI POLPO SCOTTATI , CREMA DI PATATE E OLIVE TAGGIASCHE	€ 14,00
REALE DI MAIALINO DA LATTE E CIPOLLE BORRE TANE IN AGRODOLCE	€ 14,00

## I DESSERT

TIMBALLO DI PANETTONE E CREMA CHANTILLY ALL'ARANCIA	€ 4,00
CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLE PRALINATE	€ 4,00

POTRETE CONSULTARE LA NOSTRA CARTA DEI VINI ON LINE CON UNA RIDUZIONE DEL 20% DAL PREZZO PRESENTE IN CARTA

0173 520383 3392299474

## PREPARAZIONI

## ANTIPASTI

INSALATA RUSSA

SALMONE MARINATO AL PEPE ROSA E PAN BRIOCHES

TOSTARE IL PANE BRIOCHES IN FORNO , DISPORRE IL SALMONE SUL PIATTO CON LE INSALATINE E  
TERMINARE CON UN FILO D'OLIO EXTRA VERGINE

FILETTO DI FASSONA AFFUMICATO DA NOI E MAJONESE ALLE ERBE

IL CAPPUCCIO E BRIOCHES

SCALDARE IN FORNO I CROISSANT A 180 ° PER 10 MINUTI , RIGENERARE IN MICROONDE LA FONDUTA

## I PRIMI PIATTI

FAGOTTINO DI CRESPELLA E MAZZANCOLLE GRATINATO

RIGENERARE IN FORNO A 180 ° FINO A COMPLETA DORATURA

RAVIOLI AL PLIN CONGELATI AL KG

ZUPPETTA DI PESCE

FAR BOLLIRE IN UN PENTOLINO , IMPIATTARE FINENDO CON UN FILO D'OLIO E I CROSTONI

FETTUCCHINE TAGLIATE A MANO SECCHE AL KG

## I SECONDI PIATTI

LA TRIPPA IN UMIDO

RISCALDARE IL SACCHETTO A BAGNO MARIA ED IMPIATTARE

TENTACOLI DI POLPO SCOTTATI , CREMA DI PATATE E OLIVE TAGGIASCHE

SCALDARE IN FORNO I TENTACOLI A 150 ° SCALDARE IN UN PENTOLINO LA CREMA DI PATATE  
TERMINARE CON LE OLIVE TAGGIASCHE

LA FINANZIERA CLASSICA

RISCALDARE IN UN PENTOLINO E SERVIRE CON I FILONI FRITTI

## I DESSERT

TIMBALLO DI PANETTONE E CREMA CHANTILLY

CREMOSO ALLA NOCCIOLA