

ANTICO RISTORANTE
VINI da PINTO
DAL 1890

Aperitivos

Fantasia del chef (entremés mixto de pescado)

Ensalada de pulpo

"Sardegna in saor" (sardinas con cebolla y vinagre) a la veneciana con polenta

Cóctel de gambas

Ensalada Caprese (queso mozzarella y tomate)

Jamón crudo con melón

Bresaola con rúcula y queso parmesano

Salmón marinado

Soutè mejillones y almejas

Tris de bacalao

Embutido mixto

Sopas

Sopa de pescado con tostaditas

Crema de espárragos

Crema de setas "boletos"

Sopa de verduras

Primeros cursos

Espaguetis con salsa de tomates o bolonesa

Espaguetis a la carbonara (con huevo y tocino)

Tortellini nata y jamón

Lasaña a la Boloñesa

Penne all'Arrabbiata

Risotto del chef mínimo dos personas por persona

Tallarines con bogavante

Tallarines a la busara

Tallarines vegetarianos

Ñoquis con gambas y rúcula

Noquis con quatro quesos

Espaguetis en tinta de sepia

Espaguetis con salsa de pesto

Tallarines con langostinos y calabacine

Espaguetis con almejas "veraci"

Espaguetis con mariscos

Noquis con crema de salmón

Tallarines con gambas y setas porcini

Espinacas y ricotta ravioli con salsa de tomate

ANTICO RISTORANTE
VINI da PINTO
DAL 1890

Pescado

Frito de calamares del Adriático

Frito mixto de pescado

Filete de dorada con pimientos y azafrán

*Filete de lubina con vino prosecco y setas
boletos*

Sepia en su tinta con polenta

Langostinos a la parrilla

Crema de bacalao con polenta

Pescado de captura a la parrilla

Parrillada mixta de pescado

Bogavante a la parrilla

Sardinas a la parrilla

Salmon a la parrilla

Carne

Hígado a la veneciana con polenta

Solomillo de Angus a la parrilla

Solomillo de Angus con pimienta verde

*Milanesa €11.00 Tagliata (bistec) de
ternera Angus con rucula y grana*

Pechuga de pollo con nata y setas

Escalopes a placer

Tortilla del chef

Guarniciones

Ensalada (mixta o verde o tomates)

Patatas fritas o al horno

Verduras de temporada

Alcachofas en Aceite

Postres

Postres caseros a elección

Quesos mixtos con miel