

ANTICO RISTORANTE
VINI da PINTO
DAL 1890

Antipasti

Antipasto misto di pesce Pinto

Insalata di piovra

Sarde in saor alla veneziana con la polenta

Cocktail di gamberi

Insalata caprese

Prosciutto crudo e melone

Bresaola con Rucola e Grana

Salmone affumicato con crostini al burro

Soutè di cozze e vongole

Tris di baccalà

Antipasto all'italiana, affettato misto di salumi

Zuppe

Zuppa di pesce con crostini

Crema di asparagi

Crema di funghi porcini

Minestrone di verdure

Primi Piatti

Spaghetti al ragù o pomodoro

Spaghetti alla carbonara

Tortellini panna e prosciutto

Lasagne alla bolognese

Penne all'arrabbiata

Risotto dello chef (minimo due persone)

Tagliatelle all'astice

Tagliatelle alla busara con scampi

Tagliatelle vegetariane

Gnocchi gamberetti e rucola

Gnocchi ai quattro formaggi

Spaghetti al nero di seppia

Spaghetti al pesto

Tagliatelle scampi e zucchine

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti ai frutti di mare

Gnocchi alla crema di salmone

Tagliatelle gamberetti e porcini

Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro

ANTICO RISTORANTE
VINI da PINTO
DAL 1890

Secondi Piatti di Pesce

La Frittura di calamari dell'Adriatico
Frittura mista di pesce
Filetto di orata ai peperoni e zafferano
Filetto di branzino al prosecco e funghi porcini
Seppie al nero con polenta
Scampi alla griglia
Baccalà mantecato con polenta
Pesce di cattura ai ferri
Grigliata mista di pesce
Astice alla griglia
Sarde alla griglia
Salmone alla griglia

Secondi Piatti di Carne

Fegato alla veneziana con polenta
Filetto di bue Angus ai ferri
Filetto di bue Angus al pepe verde
Cotoletta alla Milanese
Tagliata di manzo Angus rucola e grana
Petto di pollo con panna e funghi
Scaloppina a piacere
Omelette dello chef

Contorni

Insalata (mista o verde o pomodori)
Patate fritte o al forno
Verdure di stagione
Carciofi della casa sott'olio

I Dessert

Dolci a scelta fatti in casa
Formaggi misti con miele