## DA CEKO IL PESCATORE

# PROPOSTA BANCO GASTRONOMIA NATALE 2024

Nome e cognome	Recapito	Data	Data ritiro ARE LA SCELTA	
	telefonico	BARRARE L		
		Lunedi	Martedì	
		23	24	

PRODOTTO	QUANTITA' CONSIGLIATA	PREZZO	ORDINE
	ANTIPASTI		
PATE' di Lago	1pz	5,50 pz	
Alborelle in carpione	100 gr = 1 porz	42,00/kg	
Tranci di pesce di lago in salsa verde			
(a seconda del pescato)	200 gr= 1 porz	42,00/kg	
Insalata di Missoltino con zucca e uvetta	150 gr = 1 porz.	46,00/kg	
Tortino di sfoglia con verdure	1 pz = 1 porz	5,50 pz	
salmone marinato agli agrumi	0,150 gr = 1 porz	65,00/kg	
Gamberi in salsa rosa	200 gr= 1 porz.	38,00/ kg	
Impepata di cozze	300 gr = 1 porz.	25,00/Kg	-
Insalata di mare	150 gr = 1 porz	48,00/kg	
Insalata di polpo e patate	150 gr = 1 porz	68,00/kg	
Tagliatella di seppia arance e finocchi	150 gr = 1 porz	65,00/kg	
Capesante gratinate	1 pz = 1 porz	5,00 pz	
Polipetti in umido con piselli	200 gr = 1 porz	36,00/kg	
Arancini al ragù di mare	1 pz = 1 porz	3,50 pz	
Marinato di lago		55,00 kg	
Baccalà mantecato	150 gr = 1 porz	8,50 porz.	
	PRIMI		
Lasagne ai frutti di mare	1 pz = 1 porz	13,00 pz	
Cannelloni di lago	1 pz = 1 porz	12,00 pz.	
Lasagne vegetariane	1 pz = 1 porz	1,00 pz.	
	SECONDI	1	T
Baccalà alla livornese	1pz = 1 porz	14,00 porz.	
(pomodoro, patate olive e capperi)	CONTORNI		
Patate al forno e olive	1/porz	5,00/porz	
Sformatino ai funghi	1 pz = 1 porz	4,50 pz	
Tortino di sfoglia con verdure	1 pz = 1 porz	5,50 pz	
	SUGHI PRONTI		
Pesto rosso (vegetariano)	150 gr = 1 porz	40,00/kg	
Sugo ai frutti di mare	150 gr = 1 porz	45,00/kg	
		·	<b> </b>

#### PIATTI SPECIAL

ASTICE CRUDO oppure COTTO

#### SOLO SU PRENOTAZIONE

(PREZZO DEGLI ASTICI AGGIORNATO VERRA' COMUNICATO AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE
IN BASE A QUOTAZIONI ASTICI MERCATO ITTICO).

LA PORZIONE PREVEDE 1 ASTICE DA 400/500 GR A PORZIONE (se antipasto calcolare uno per due persone)

Si precisa che la vendita di tutti i prodotti avviene "a peso" pertanto i **prezzi indicati nel presente menu rappresentano un preventivo e non un listino esatto** Dal momento che la porzionatura è eseguita manualmente è da tenere in considerazione una possibile variazione di peso (e quindi di prezzo) fino al 15% in aumento o in diminuzione.

Le porzioni relative ad antipasti sono quelle normalmente consigliate. E' sempre facoltà del cliente richiedere più o meno prodotto rispetto a quello consigliato. Per quanto riguarda i primi e secondi piatti da scaldare le porzioni sono quelle ordinabili

#### ORDINAZIONI ENTRO GIOVEDÌ 19 DICEMBRE

LE PRENOTAZIONI VERRANNO ORGANIZZATE SU APPUNTAMENTO E

VERRANNO EFFETTUATE SIA VIA TELEFONO CHE

IN PRESENZA IN NEGOZIO SE PREFERITE.

SAREMO DISPONIBILI ANCHE FUORI DAGLI ORARI CANONICI DEL NEGOZIO

SOLO PRENOTAZIONE PARLANDO DIRETTAMENTE CON NOI

NON VERRANNO ACCETTATI ORDINI VIA MESSAGGI TELEFONICI / WHATS APP / MESSENGER/MAIL...

VI CONSIGLIAMO DI PRENOTARE ANCHE IL SALMONE

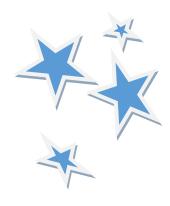
AFFUMICATO SELVAGGIO D'ALASKA

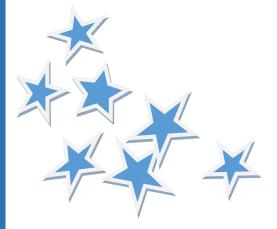
CAUSA DISPONIBILITA' LIMITATA

### PER INFO e PRENOTAZIONI CHIAMARE

347 8448720







(per composizione e dimensione dei prodotti).