



MENÙ ASPORTO
CAPODANNO

2025



2025

Gli orari e le modalità di ritiro verranno comunicate telefonicamente al momento della prenotazione.

Le prenotazioni si accettano entro
Lunedì 30 Dicembre

Saremo attivi con il servizio di Asporto
dalle ore 17:00 alle ore 20:00
di Martedì 31 Dicembre

Clicca il pulsante qui sotto per prenotare ▼

EFFETTUA L' ORDINE

Oppure contattaci:



0422 272710



338 2284423



ristorante@abatetoaldo.it

Menù "Porta Fortuna"

Dentice Mantecato
servito con Pane Carasau

n°2 Capesante
in Panure gratinate al Forno

LA CATALANA
di Crostacei

1/2 Astice
2 Scampi
2 Code di Gambero
1 Canocia

servita su un letto di Verdurine
fresche e Capperi Cucunci

n°2 Meringhe
con Panna fresca

90
per persona



Menù “Fuochi d'artificio”

Selezione di Carpacci

Crudi e Marinati

LA CATALANA di Crostacei

1/2 Astice

1/2 Aragosta

2 Scampi

2 Code di Gambero

1 Canocia

servita su un letto di Verdurine
fresche e Capperi Cucunci

n°2 Meringhe
con Panna fresca

110

per persona



Le Selezioni

Di seguito trovate le nostre *pietanze selezionate di Pesce e di Carne* in abbinata o in alternativa ai Menù proposti:

Il Crudo

Scampi Crudi	5 al pz.
Ostriche della Bretagna "Krystale"	7 al pz.
Gamberi Rossi di Mazara del Vallo	5 al pz.
Sinfonia di Crudo	35
Selezione di Carpacci Crudi e Marinati	30
Tartare di Tonno con Capperi Lacrimella	18
Tataki di Pesce Spada	15

Il Cotto

Dentice Mantecato e Pane Carasau	15
Capesante Grattinate o al Naturale	5 al pz.
Grancevola al Naturale	20
L'Antipasto dell' Abate al Vapore, Gratinato e Scottato	30
Code di Gambero con Radicchio di Treviso e Guanciaie croccante	18
Insalata tiepida di Polpo con Julienne di Verdure e Capperi Lacrimella	20

Le Selezioni

Primi Piatti e Sughhi

Zuppa di Pesce 30

Scampo, Seppia, Calamaro, Vongole, Rana Pescatrice, Scorfano, San Pietro, Lucerna, Palombo, Code di Gambero e Canocia.

*La nostra **Zuppa di Pesce** è stata studiata per essere rigenerata in condizioni ottimali a casa vostra.*

La zuppa è confezionata in una busta termica resistente alle alte temperature, vi basterà immergere la busta sigillata in acqua bollente per 3/4 minuti, successivamente si apre la busta, si versa nel piatto e si adagia lo scampo cotto al vapore.

Selezione di Frutti di Mare 15

Sugo di Vongole 10

Busera d' Astice 22

Main Course

La Catalana 75

*½ Astice, ½ Aragosta, 2 Scampi, 2 Code di Gambero, 1 Canocia
Servita su un letto di Verdurine Fresche e Capperi Cucunci*

Le Selezioni

Secondi

Fritto del Pescato con Verdure in Tempura e Polenta	25
Pescato del Giorno alla Mediterranea con Patate, Ciliegino, Capperi e Olive Taggiasche	7 all'etto
Filetto di Rombo ai Ferri con Pommes Souté	25
Filetto di San Pietro CBT con Caponata alla Siciliana	20

La Selezione di Carne

Carpaccio di Sorana	18
Carpaccio di Vitello con Salsa Tonnata e Capperi Frutto	18
Tartare di Manzo alla Francese	25
Lumache alla Bourguignonne (6 pezzi)	15
Filetto di Sorana con Patate al Forno	25
Lasagne Tradizionali (min. 4 persone)	7 per porzione
Sopa Coadà alla Trevigiana	25

*Un timballo di Piccione che è l'emblema del piatto tipico Trevigiano.
Servito nella nostra Cocotte (a rendere) in abbinamento con il suo Brodo.*

Dessert

Guscio di Meringa

farcito con Crema, Fragole,
Salsa ai Frutti rossi e Panna Fresca

10

Millefoglie alla Crema Soffice
e Frutti Rossi

8

Sformatino di Mele

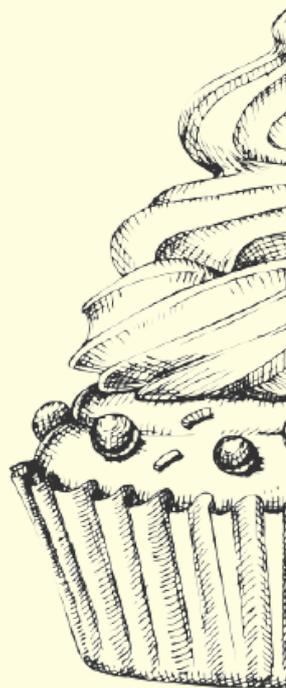
6

Lingotto al Cioccolato

6

Meringhe con Panna Fresca

3 cad.



Selezione di Vini

LA NOSTRA CANTINA



*Offriamo un'ampia varietà di Vini grazie alla nostra **Cantina Storica**.*

Dagli spumanti del nostro territorio ai più grandi *Champagne* e *Metodo Classico* di sempre, senza dimenticarci dei rinomati *Vini Bianchi* e dei grandi *Vini Rossi* dai più giovani agli storici prodotti degli anni '80 - '90.



Fatti consigliare il giusto prodotto per accogliere il nuovo anno in bellezza.



2025

Gli orari e le modalità di ritiro verranno comunicate telefonicamente al momento della prenotazione.

Le prenotazioni si accettano entro
Lunedì 30 Dicembre

Saremo attivi con il servizio di Asporto
dalle ore 17:00 alle ore 20:00
di Martedì 31 Dicembre

Clicca il pulsante qui sotto per prenotare ▼

EFFETTUA L' ORDINE

Oppure contattaci:



0422 272710



338 2284423



ristorante@abatetoaldo.it