

A photograph of a set table with a white tablecloth. Several wine glasses are arranged on the table. In the foreground, a glass bowl contains pink roses and greenery. The background shows a plate with food and a fork. The text is overlaid on the image.

Menù

“A CASA TUA”

ABATE TOALDO

food & rest



ABATE TOALDO

food & rest

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

Le prenotazioni si accettano entro
24h dalla data dell'Asporto

EFFETTUA L' ORDINE

Contattaci:



0422 272710



338 2284423



ristorante@abatetoaldo.it



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
Branzino e Tonno al naturale Salmone, Ricciola e Ombrina marinate	
Tartare di Tonno con Capperi Lacrimella	18

Il Cotto

Dentice Mantecato e Pane Carasau	15
Capesante Gratinato o al Naturale	5 al pz.
Grancevola al Naturale	20
L'Antipasto dell' Abate al Vapore, Gratinato e Scottato	30
Scampo e Canocia al vapore, Dentice mantecato e Sfera di Baccalà, Capsanta gratinata e Code di Gambero scottate con Radicchio e Guanciale	
Code di Gambero	18
con Radicchio di Treviso e Guanciale croccante	



I Primi

Primi Piatti e Sughi

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.

Sugo ai Frutti di Mare

15

Sugo di Vongole

10

Sugo alla polpa d' Astice

22

Polpa di Granciporro al Rosmarino

15

Sugo alle Frattaglie di Piccione

12

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*



I Secondi

I Pesci

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

Le Carni

Carpaccio di Sorana	18
Carpaccio di Vitello con Carciofo alla Giudia	18
Tartare di Manzo alla Francese	25
Lumache alla Bourguignonne (6 pezzi)	15
Filetto di Sorana con Patate al Forno	25
Guancetta di Vitello cbt su crema di Patate arroste	30
Sopa Coadà alla Trevigiana	25
<i>Un timballo di Piccione che è l'emblema del piatto tipico Trevigiano. Servito nella nostra Cocotte (a rendere) in abbinamento con il suo Brodo.</i>	

Dessert

Guscio di Meringa

farcito con Crema, Lamponi,
Salsa ai Frutti rossi, Pan di Spagna e Panna Fresca

10

Millefoglie alla Crema Soffice
e Frutti Rossi o Scaglie di Cioccolato

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.



ABATE TOALDO

food & rest

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

Le prenotazioni si accettano entro
24h dalla data dell'Asporto

EFFETTUA L' ORDINE

Contattaci:



0422 272710



338 2284423



ristorante@abatetoaldo.it