

Casa Cappellari a casa tua per le festività natalizie:

CICHETTI:

<i>Botoeo ripieno di ricotta alle erbe</i>	€3
<i>Baccalà mantecato su cialda di polenta croccante</i>	€3
<i>Capasanta al forno</i>	€5
<i>Cotechino con purè</i>	€3
<i>Due scampi crudi</i>	€5
<i>Fondo di carciofo con crema di zucca e parmigiano gratinato</i>	€4
<i>Granseola</i>	€5
<i>Insalatina di faraona</i>	€5
<i>Latti di seppia</i>	€3
<i>Polpo con purè di patate</i>	€3
<i>Tre canoce al vapore</i>	€3
<i>Salmone marinato e affumicato</i>	€3
<i>Seppie in umido</i>	€4
<i>Tartare di manzo al tartufo</i>	€5
<i>Tartare di tonno</i>	€5

PRIMI PIATTI

<i>Lasagna</i>	
<i>di radicchio con noci e Castelmagno di montagna</i>	€10
<i>Tortellini fatti in casa</i>	
<i>con il brodo e tutte le indicazioni per la cottura</i>	€10
<i>Tagliolini fatti in casa</i>	
<i>con la busera di canoce</i>	€ 12
<i>Tagliatelle fatte in casa</i>	
<i>con ragù di anatra</i>	€ 10
<i>Sugo per risotto di go'</i>	€ 5
<i>Gnocchi di rapa rossa fatto in casa</i>	
<i>con sugo di salvia, tartufo e burro affumicato</i>	€ 10

SECONDI PIATTI

<i>Branzino al sale da 1 kg (massimo 3 persone)</i>	€ 42
<i>Bollito misto di carne con salse</i>	€ 16
<i>Anguilla in umido</i>	€ 18
<i>Aringa affumicata con polenta</i>	€ 15
<i>Guancia di manzo brasata</i>	€ 18
<i>Cotechino, lenticchie e purè</i>	€ 16

CONTORNI:

<i>patate al forno, verdure grigliate, purè di patate</i>	€ 5
---	-----