

a>ca>tua

SCEGLI, ORDINA, RITIRA O RICEVI

scegli > decidi cosa ordinare
consultando il menu

ordina > tramite mail: acatua@davidepalluda.it
oppure al numero **338.5622924** anche Whatsapp 

ritira > presso l'**Osteria dell'Enoteca**
orari: **11-13 / 17-20**

**o ricevi
a casa** > concorda la consegna
nel **raggio di 20 km**

Gli ordini devono preferibilmente giungere **24 ore prima**

Ordine minimo per la consegna **40 euro**

A disposizione la nostra carta vini con uno **sconto del 20%**

Alcuni piatti sono pronti da consumare altri sono da riscaldare
altri necessitano di un vostro tocco

Davide Palluda

APERITIVO

(nocciole salate, olive conce, fusilli fritti) • 5 euro
Allergeni: 1.6.8*

ANTIPASTI

Crocchette di baccalà con finta maionese
e cipolle agrodolce • 8 euro
Allergeni: 4.7.12*

Carpione di uova zucchine e pollo alla salvia • 8 euro
Allergeni: 4.5.12.14*

Calamari ripieni • 15 euro
Allergeni: 1.3.7.12.14*

Insalata russa • 8 euro
Allergeni: 3.10.12

Mare e orto • 15 euro
Allergeni: 2.4.9.12.14*

PASTE

Lasagna di verdure e burrata, pesto leggero • 10 euro
Allergeni: 1.3.5.7*

Crespella di gamberi e asparagi • 15 euro
Allergeni: 1. 3.2.4.7.14*

Ravioli del plin sugo di arrosto • 10 euro
Allergeni: 1.3.7.9*

SECONDI

Agnello arrosto e contorni • 15 euro
Allergeni: 12*

Ombrina selvaggia, zucchine trombette
e fiori di zucca • 15 euro
Allergeni: 4.12*



DUE CLASSICI DELL'ENOTECA

Scaloppa di fegato grasso d'anatra,
fragole e misticanza • 18 euro
Allergeni: 1.12*

Finanziera con cervella frita • 18 euro
Allergeni: 1.7.12*

DOLCI

Torta caprese con mascarpone • 6 euro
Allergeni: 1.3.7*

Bomboloni con la crema • 6 euro
Allergeni: 1.3.7*

Tiramisu • 6 euro
Allergeni: 1.3.7.12*

Gelato nocciola • 6 euro
Allergeni: 7*

Sorbetto fragola • 6 euro

PASTICCERIA

5 euro (1 pezzo per tipologia)

Bigné allo zabaione
Allergeni: 1.7.12*

Baci di dama
Allergeni: 6.7.8*

Lollipop al caramello salato
Allergeni: 6.7.8*

Paste di meliga
Allergeni: 1.3.7*

Gelatina di frutta

SUGGERIMENTI DELLO CHEF

APERITIVO

(nocciole salate, olive conce, fusilli fritti)
Spacchetta e divora.

ANTIPASTI

Crocchette di baccalà con finta maionese e cipolle agrodolce

Togli il coperchio di alluminio e rigenera direttamente nella vaschetta per 10 minuti a 210°.

Puoi servire con un cucchiaino di finta maionese sotto ogni crocchetta e sopra le cipolle agre oppure mangiarlo con le mani senza regole.

A me piace un sacco con una birra bionda ghiacciata.

Carpione di uova zucchine e pollo alla salvia

Per gustarlo al meglio togli il carpione dal frigo 1 ora prima di consumarlo.

Calamari ripieni

Rigenera in forno a 200° per 6 minuti e vela i calamari con la salsa.

Insalata russa

Prepara il pane per la scarpetta.

Mare e orto

Per gustarla al meglio passala 15 secondi al microonde, se lo ami dagli lo sprint con poco peperoncino.

PASTE

Lasagna di verdure e burrata, pesto leggero

Gratina in forno direttamente nella vaschetta di alluminio a 200° per 18 minuti.

Appena tolta dal forno cospargi la superficie con il pesto. Se vuoi mettere il turbo aggiungi un po' di peperoncino fresco.

Crespella di gamberi e asparagi • 15 euro

Gratina in forno direttamente nella vaschetta di alluminio a 200° per 12 minuti.

Ravioli del plin sugo di arrosto

Ricorda che per cuocere perfettamente tutti i tipi di pasta devi applicare la regola 10-100-1000.

10 grammi di sale per 100 grammi di pasta in 1000 ml di acqua. Cuoci i plin in acqua bollente per 4 minuti e passa in padella con il sugo d'arrosto, una noce di burro e tre cucchiaini di acqua di cottura. Se lo ami il parmigiano grattugiato ma senza esagerare.

SECONDI

Agnello arrosto e contorni

Rigenera direttamente nel sacchetto in acqua calda ma non bollente, la carne e le verdure, servi nel piatto con un filo d'olio extravergine.

Ombrina selvaggia, zucchine trombette e fiori di zucca

Metti direttamente il cartoccio in forno a 200° per 15 minuti, apri e mangia, prepara il pane per la scarpetta

DUE CLASSICI DELL'ENOTECA

Scaloppa di fegato grasso d'anatra, fragole e misticanza

Rigenera in forno a 200° per 12 minuti sia il pane che il fegato grasso, condisci l'insalata con olio, aceto e sale e accompagna con la salsa di fragole.

Finanziera con cervella fritta • 18 euro

Rigenera la finanziaria direttamente nel sacchetto in acqua calda ma non bollente, metti la cervella in forno a 200° per 10 minuti, servi in piatto fondo sotto la finanziaria e sopra la cervella fritta.

DOLCI

Torta caprese con mascarpone

Passa la torta caprese 10 secondi al microonde oppure 2 minuti in forno a 180°.

Bomboloni con la crema

Rigenera i bomboloni in forno a 200° per 3 minuti, fai un buco con un coltellino nella parte superiore, farcisci con generosa crema e spolvera di zucchero a velo. Occhio alla camicia.

Tiramisu

Affonda il cucchiaino fino al fondo del bicchiere e finisci il tiramisù senza fiatare.

Gelato nocciola

Ricorda che il gelato deve essere morbido, tiralo fuori dal congelatore 15 minuti prima.

Sorbetto fragola

Ricordati che il sorbetto deve essere morbido, tiralo fuori dal congelatore 15 minuti prima.