

a > ca > tua

SCEGLI, ORDINA, RITRA 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 entro 50 km da Canale
Oltre i 20km di distanza verranno addebitati 10,00
€ per la consegna

Gli ordini devono preferibilmente giungere 24 ore prima

Ordine minimo per la consegna 40 euro

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

MENU DELIVERY

APERITIVO

(Nocciole salate, olive conce, sfogliatina al Parmigiano) • 6 euro

Allergeni: 1.6.8*

ANTIPASTI

Crocchette di baccalà con finta maionese e cipolle agrodolce • 8 euro

Allergeni: 4.7.12*

Acciughe ripiene fritte con patatine croccanti e salsa tartara • 8 euro

Allergeni: 1.4.5.7.10*

Tartrà (soffice budino salato) con funghi porcini trifolati • 10 euro

Allergeni: 3.7*

Millefoglie di topinambur, salsa di acciuga • 10 euro

Allergeni: 7*

PASTE

Ravioli del plin sugo di arrosto • 10 euro

Allergeni: 1.3.7.9*

Tajarin al ragù di salsiccia • 10 euro

Allergeni: 1.3.7.9.12*

Ravioli verdi di fonduta • 10 euro

Allergeni: 1.3.7*

SECONDI

Pescato del giorno, carciofi e olive Taggiasche • 15 euro

Allergeni: 4*

Arrosto della Vena al tartufo nero e verdure • 14 euro

Allergeni: 9.12*

Capriolo in lenta cottura, frutta e purea di patate • 14 euro

Allergeni: 7.9.12*

DUE CLASSICI DELL'ENOTECA

Scaloppa di fegato grasso d'anatra, pera madernassa • 18 euro

Allergeni: 1.12*

Finanziera con cervella fritta • 18 euro

Allergeni: 1.7.12*

DOLCI

Torta soffice di mele • 6 euro

Allergeni: 1.3.7*

Torta di nocciole senza farina e crema di zabajone • 6 euro

Allergeni: 3.7.8.12*

Cheese cake e lamponi • 6 euro

Allergeni: 1.3.7*

Gelato al bacio • 6 euro

Allergeni: 7.8*

Sorbetto al Limone di Amalfi • 6 euro

Allergeni: nessuno

Cannoncini di sfoglia con crema pasticcera e granella di nocciole • 6 euro

Allergeni: 1.3.7.8*

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

Allergeni: nessuno

*Allergeni presenti: 1. Cereali contenenti Glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut) - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi 6. Soia - 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso Lattosio) - 8. Frutta a Guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo 12. Anidride Solforosa e solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi.
Si prega di segnalare altre allergie.

SUGGERIMENTI DELLO CHEF

APERITIVO

(Nocciole salate, olive conce, sfogliatina al Parmigiano)

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.

Tartrà (soffice budino salato) con funghi porcini trifolati

Togli il coperchio di alluminio e rigenera direttamente nella vaschetta 6 minuti a 200°.

Milefoglie di topinambur e salsa acciugata

Gratina in forno direttamente nella vaschetta di alluminio a 200° per 15 minuti. Appena tolta dal forno cospargere la superficie con la salsa, se vuoi mettere il turbo aggiungi il Tartufo Bianco!

Acciughe ripiene fritte con patatine croccanti e salsa tartara

Togli il coperchio di alluminio e rigenera direttamente nella vaschetta 6 minuti a 200°. Intingi patatine e acciughe nella salsa tartara, occhio alla camicia!

PASTE

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.

Tajarin al ragù di salsiccia

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 tajarin per 5 minuti e passa in padella con il ragù di salsiccia, tre cucchiaini di acqua di cottura e una noce di burro o se preferisci un cucchiaino di olio extravergine. Se lo ami il parmigiano grattugiato ma senza esagerare. Se ti piace il pepe nero macina pure senza indugi

Ravioli verdi di fonduta

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 ravioli in acqua

bollente per 4 minuti e passa in padella con una noce di burro e tre cucchiaini di acqua di cottura. Se lo ami il parmigiano grattugiato ma senza esagerare.

SECONDI

Arrosto della Vena al tartufo nero e verdure

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

Capriolo in lenta cottura, frutta e purea di patate

Rigenera direttamente nel sacchetto in acqua calda ma non bollente, la carne e la purea, servi nel piatto con la frutta.

Pescato del giorno, carciofo e olive Taggiasche

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 e pera Madernassa

Rigenera in forno a 200° per 12 minuti sia il pane che il fegato grasso e accompagna con la pera Madernassa.

Finanziera con cervella frita

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 frita.

DOLCI

Torta di mele soffice

Passa la torta 10 secondi al microonde oppure 3 minuti in forno a 180°.

Torta di nocciole senza farina

Passa la torta 10 secondi al microonde oppure 3 minuti in forno a 180°.

Gelato al bacio

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

Sorbetto al Limone di Amalfi

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

Cannoncini di sfoglia con crema zabaione e granella di nocciole

Taglia la punta della tasca con la crema, riempi i cannoncini e passa il foro nella granella di nocciole.

LA NOSTRA PROPOSTA DI VINI **Direttamente dalla nostra carta**

Altalanga "Zero Riserva" 2013 Enrico Serafino • 42 euro

Trento "Riserva Lunelli" 2010 Ferrari • 52 euro

Champagne Brut Thienot • 68 euro

Roero Arneis "Cecu d'la Biunda" 2019 Monchiero Carbone • 23 euro

Pinot Grigio Oltrepò Pavese "Katari" 2019 Cordero San Giorgio • 22 euro

Vermentino di Toscana 2018 Casanova della Spinetta • 22 euro

Bourgogne Aligoté 2017 Dubreuil Fontaine • 28 euro

Barbera d'Alba "Mulassa" 2016 Cascina Cà Rossa • 30 euro

Nebbiolo d'Alba 2017 Réva • 23 euro

Alto Adige Pinot Nero "Riserva Saint Daniel" 2016 Colterenzio • 25 euro

Roero 2016 Cornarea • 28 euro

Barbaresco Riserva "Ovello" 2014 Produttori del Barbaresco • 56 euro

Barolo "Marcenasco" 2015 Renato Ratti • 53 euro

Moscato d'Asti 2019 La Caudrina • 16 euro

"I capitelli" garganega 2016 Anselmi (375 ml) • 28 euro