

# a>ca>tua

**SCEGLI, ORDINA, RITIRA O RICEVI**  
Servizio attivo dal Giovedì alla Domenica

*Scegli* > decidi cosa ordinare consultando il menu

*Ordina* > tramite mail: [acatua@davidepalluda.it](mailto:acatua@davidepalluda.it)  
oppure al numero 338.5622924 *anche Whatsapp*

*Ritira* > presso Ristorante All'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

*(Fusilli soffiati alle alghe, olive conce, sfogliatina al Parmigiano) • 6 euro*

Allergeni: 1.6.

### ANTIPASTI

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

Allergeni: 4.7.12\*

*Ricciola scottata, condimento Puttanesca, riso nero • 10 euro*

Allergeni: 4\*

*Vitello tonnato • 8 euro*

Allergeni: 3, 4, 10\*

*Insalata di mare e orto • 15 euro*

pesce e solfiti

#### PASTE

*Ravioli integrali di zucca Hokkaido • 10 euro*

Allergeni: 1.3.7\*

*Tajarin al ragù di lepre • 15 euro*

Allergeni: 1.3.7.9.12\*

*Millefoglie di verdure, salsa di acciuga • 10 euro*

Allergeni: 7\*

#### SECONDI

*Pescato del giorno, trombette e limone • 15 euro*

Allergeni: 4\*

*Manzo al Barolo • 15 euro*

Allergeni: 9.12\*

*Galletto ruspante alla Cacciatora • 15 euro*

Allergeni: 9.12\*

---

#### DUE CLASSICI DELL'ENOTECA

*Scaloppa di fegato grasso d'anatra e confettura di fragole • 18 euro*

Allergeni: 1.12\*

*Indivia cotta, tonno e salsa Bernese • 15 euro*

Allergeni: 3,4\*

---

#### 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\*

*Panna cotta ai frutti di bosco • 6 euro*

Allergeni: 3.7\*

*Gelato al bacio • 6 euro*

Allergeni: 7.8\*

*Sorbetto del giorno • 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

(Fusilli soffiati alle alghe, 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.*

**Vitello tonnato**

*Piatto pronto da consumare.*

**Insalata di mare e orto**

*Piatto pronto da consumare non freddo. Se vuoi mettere il turbo aggiungi del peperoncino!*

**Ricciola scottata, condimento Puttanesca, riso nero**

*Piatto pronto da consumare non freddo. Se vuoi mettere il turbo aggiungi del peperoncino!*

### PASTE

**Ravioli integrali di zucca Hokkaido**

*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, una foglia di salvia e tre cucchiaini di acqua di cottura. Se lo ami il parmigiano grattugiato ma senza esagerare.*

**Tajarin al ragù di lepre**

*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 lepre, 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.*

**Millefoglie di verdure, salsa di acciuga**

*Gratina in forno direttamente nella vaschetta a 200° per 15 minuti. Appena tolta dal fornocospargete la superficie con la salsa.*

### SECONDI

**Manzo al Barolo**

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

**Galletto ruspante alla Cacciatora**

*Rigenera direttamente nel sacchetto in acqua calda ma non bollente.*

**Pescato del giorno, trombette e limone**

*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 confettura di fragole

*Rigenera in forno a 200 ° per 12 minuti sia il pane che il fegato grasso e accompagna con le fragole.*

##### Indivia cotta, tonno e salsa Bernese

*Intiepidisci l'insalata direttamente nel sacchetto, accompagna con la salsa Bernese.*

#### 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 mandarino, olio extra vergine

*Ricordati che il sorbetto deve essere morbido, tiralo fuori dal congelatore 15 minuti prima, rifiniscilo con un filo di extra vergine.*

##### Cannoncini di sfoglia con crema pasticcera 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" 2014*  
*Enrico Serafino • 42 euro*

*Trento "Riserva Lunelli" 2010 Ferrari • 52 euro*

*Champagne Brut Thienot • 68 euro*

-----

*Roero Arneis "Recit" 2019 Monchiero Carbone • 21 euro*

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

*Vermentino di Toscana 2018 Casanova della Spinetta • 22 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 2017 "Gorrini" Cornarea • 25 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*