

ANTIPASTI CRUDI



*Il mare nella sua forma più pura.
Nessuna cottura, rispetto assoluto per
la materia prima.*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo
o praticamente crudo è stato sottoposto a
trattamento di bonifica preventiva conforme
alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004,
allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*

ANTIPASTI COTTI

*Calore, cotture, texture e consistenze
incontrano il mare e danno vita ad
equilibri inaspettati.*

SOCIAL

 ristorante_aedopaanche
 Ae Do Paanche



M E N U

OSTRICHE ^{1,4} <i>Krystale, Gillardeau</i>	6,00/cad
CARPACCIO DI BRANZINO * 1,4,7 <i>con caviale Beluga</i>	35
TARTARE DI TONNO * 1,4,10 <i>agrumata con marmellata al mandarino</i>	24
CRUDO MISTO DEL GIORNO * 1,2,4,14	40
ALZATA IMPERIALE * 1,2,4,14 <i>di crudità di pesce misto</i>	110
MINI BURGER GOURMET * 1,2,3,4,5,7,10 <i>Pan brioches, foie gras, scampi crudi, riduzione di Sauternes e frutti di bosco</i>	20
AGGIUNTA DI CAVIALE BELUGA	25
BATTUTA DI CARNE ^{1,3,6,4,7,10} <i>alla Piemontese</i>	25
PIOVRA ALLA BRACE * 1,4,9,14 <i>su lingotto di zucca e i suoi semi croccanti con maionese di piovra</i>	22
GAMBERONI DI OCEANO * 1,2,7,9 <i>scottati al rosmarino con radicchio di treviso</i>	18
CAPELUNGHE * 14 <i>su disponibilità del pescato giornaliero</i>	28
CAPESANTE E CANESTRELLI * 1,2,4,7,14 <i>cotti al forno</i>	20
ANTIPASTO MISTO DEL GIORNO * 1,2,3,4,7,9,10,14 <i>di pesce misto</i>	29
INSALATA DI ASTICE ^{1,2,9} <i>servita tiepida con frutta fresca</i>	30
CAPESANTE INVERNALI * 2,7,9	22
ROASTBEEF ^{1,3,5,7,9,10} <i>fatto in casa con insalatina invernale</i>	20


PRIMI PIATTI

*Piatti che raccontano ognuno una
consistenza diversa, nel rispetto della
tradizione italiana.
Piatti che vorresti ordinare ancora.*

MENU DEGUSTA ZIONE

*Menu comprensivo di 5 portate.
Esclusivamente per l'intero tavolo.*

WEB

 www.aedopaanche.it



M E N U

RISOTTO DEL GIORNO * 2, 4, 7, 9, 14 da 20 a 24 a porz.
Per minimo due persone

SPAGHETTO ^{1, 2, 9, 14} 22
aglio, olio, peperoncino e vongole

PACCHERO * 1, 2, 4, 7, 9, 10, 14 24
con piovra, pomodorini confit, bottarga
e olive taggiasche

TAGLIATELLE FATTE IN CASA * da 1 a 10 24
al nero di seppia, con tartare di branzino,
lime e pistacchio di Bronte

RAVIOLO RIPIENO * 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10 24
di mazzancolle su crema di spinacine,
sedano e caviale di lompo

RIGATONI ALLA CARBONARA * 1, 2, 3, 4, 7, 9 24 a porz.
con tonno fresco scottato in brace
per minimo due persone

SPAGHETTINO FREDDO ^{1, 2, 4} 35
con emulsione al passion fruit e caviale beluga

TAGLIATELLE FATTE IN CASA ^{1, 7, 9} 20
con battuta di Scottona e verdure
saltate di stagione

CUBETTI DI TONNO
scottati con aglio, olio e peperoncino
accompagnati da arancio candito

CAPASANTA ARROSTO
con bacon croccante e pappa di pomodoro
al basilico

SPAGHETTINO
con calamaretti e bottarga di muggine

ROLLÈ DI BRANZINO
con Brulè di semolino

DESSERT DEL GIORNO
su disponibilità della materia prima

*
70 vini esclusi.

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 10, 14

SECONDI PIATTI

*Dal mare direttamente al tavolo.
Senza compromessi.
Con la tecnica di cottura che più preferisci.*

M E N U


PESCATO DEL GIORNO ^{4, 14} alla brace, al forno, al sale, bollito o all'acqua pazza	nostrano: 9/etto allevato: 6/etto
BACCALA MANTECATO FRITTO * 1, 3, 4, 7, 9, 8, 10, 11	26
GRIGLIATA MISTA DI PESCE * 2, 4, 7, 14 per minimo due persone	40 a porz.
TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO ^{1, 2, 4, 7} alla brace con patate e verdure grigliate	32
FILETTO DI BRANZINO * 2, 4, 7, 9 al tartufo nero con tortino di patate	28
TAGLIATA DI TONNO ALLA GRIGLIA * 2, 4, 7 con patate e verdure grigliate	30
GULASCH DI TONNO * 1, 2, 4, 5, 7, 8, 9 con patate, olive e pomodorini	28
ASTICE ALLA CATALANA ^{1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 14} per minimo due persone	45 a porz.
SCAMPI * 2, 4, 7, 9 al sale, alla griglia, oppure aglio, olio e peperoncino	9/etto
TEMPURA DI GAMBERI CON VERDURE * 2, 3, 10 per minimo due persone	28 a porz.
TAGLIATA, FILETTO O FIORENTINA ^{1, 7, 9, 10} di Scottona nazionale alla griglia con contorno, su disponibilità del giorno	9/etto

*
Verranno serviti prodotti freschi e di stagione.
Ad esaurimento, potrebbero essere serviti
prodotti congelati.

*"Una persona non può pensare
bene, amare bene, dormire bene,
se non ha mangiato bene"*

- Virginia Woolf

LASCIA UNA RECENSIONE!

 La vostra opinione è per noi
la cosa più importante.



 AE TOPPAANGIE

EXTRA E BEVANDE

*Scegli tra una ampia selezione di bevande.
Il nostro personale di sala è a disposizione
per qualsiasi informazione.*

 AE TOPPAANGIE

ALLER GENI

*Consulta qui la lista allergeni.
Il nostro staff è disponibile per qualsiasi
informazione o chiarimento.*

M E N U

COPERTO	4,5
ACQUA 0,75l	4
CALICE DI VINO FERMO	da 5 a 30
CALICE DI METODO CHARMAT	da 4 a 8
CALICE DI METODO CLASSICO	da 8 a 20
CALICE DI CHAMPAGNE	da 12 a 40
BIBITE IN BOTTIGLIA	5
BIRRA IN BOTTIGLIA	7
CAFFE	2
CAFFE CORRETTO	3
THE E TISANE	5
GRAPPE	da 5 a 10
AMARI E DIGESTIVI	da 4 a 7
RHUM	da 12 a 40
WHISKY	da 14 a 80
COGNAC E ARMAGNAC	da 14 a 50
VINI LIQUOROSI AROMATIZZATI	da 6 a 50
GIN TONIC E VODKA TONIC.	da 8 a 22

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE | 8. FRUTTA CON GUSCIO |
| 2. CROSTACEI E DERIVATI. | 9. SEDANO E DERIVATI |
| 3. UOVA E DERIVATI. | 10. SENAPE E DERIVATI |
| 4. PESCE E DERIVATI. | 11. SESAMO E DERIVATI |
| 5. ARACHIDI E DERIVATI. | 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI. |
| 6. SOIA E DERIVATI | 13. LUPINI E DERIVATI |
| 7. LATTE E DERIVATI.. | 14. MOLLUSCHI E DERIVATI |