



## **ENTRÉE**

Uovo di quaglia, maionese giapponese e acciuga cantabrica

## **ANTIPASTI**

### **Tavolozza di Pasqua con 5 ricette di pesce**

Scampo a vapore crema di peperone agrodolce e datterino confit

Branzino affumicato e mascarpone agli agrumi

Gambero papillon e catalana di verdure

Carpaccio di seppia sakura e punte di asparagi marinati

Insalatina di latticini con mela verde e caviale di lamponi

Capesanta al forno

## **PRIMO**

Cappellacci di erbe spontanee su crema di piselli, bottarga e schie

## **SECONDO**

Calamaro cacciarolo, gamberoni e filetto di orata  
con ratatouille di verdure in cartoccio trasparente

## **DOLCE**

Ovetto al pistacchio di Bronte, crumble di amaretto, cuore di amarena

€ 40,00 a persona (minimo 2)

Prenota il tuo menù preferibilmente entro il 1 Aprile



# Menù Tradizionale

## ANTIPASTO

Patè di agnello dell'Alpago e crostini

## PRIMO

Pasticcio di pasta fresca al ragù di agnello

## SECONDO

Agnello dell'Alpago arrosto con verdure alla vignarola



€ 30,00 a persona (minimo 2)

# Menù A' la Carte

## ANTIPASTI CRUDI E SUSHI

Ostriche	pz. € 2,50
Scampi del quarnaro crudi	all'etto € 6,00
Gamberi rossi di Sicilia crudi	all'etto € 6,50
Mazzancolle crude	all'etto € 6,50
Tartare di tonno	porz. € 11,00
Tartare di salmone	porz. € 11,00
Tartare di branzino	porz. € 11,00
Sashimi Ittikò	porz. € 22,00
tonno, salmone, branzino, capasanta, scampo, gambero, mazzancolla e ostrica	
Sashimi di tonno (9 fettine)	porz. € 11,00
Sashimi di salmone (9 fettine)	porz. € 11,00
Sashimi di branzino (9 fettine)	porz. € 11,00
Poke di tonno e avocado	porz. € 13,00

“Per il menù del sushi consultare il sito internet [www.ittiko.it](http://www.ittiko.it)”



## ANTIPASTI COTTI

Tavolozza di Pasqua (5 ricette di pesce)	porz. € 12,00
Astice ½ (alla catalana o naturale)	porz. € 16,00
Aragosta (circa 200g, alla catalana o naturale)	porz. € 18,00
Granseola alla veneziana	porz. € 15,00
Capasanta al forno	pz. € 3,00
Granchio dell'Alaska al profumo di rosmarino	porz. € 18,00
Insalata di piovra con patate e olive	porz. € 8,00
Insalata di mare alla catalana	porz. € 8,00
Insalata di gamberi e asparagi	porz. € 9,00
Schie bollite condite con olio e prezzemolo	porz. € 8,50
Antipasto misto bollito (consigliato per 2)	porz. € 16,00
Gamberetti, moscardini, piovra, canocchie, latticini di seppia	
Bocconcini della tradizione (consigliato per 2)	porz. € 16,00
Gamberi in saor, schie bollite, pesce spada e salmone marinati, baccalà mantecato	

## PRIMI

Cappellacci di erbe spontanee su crema di piselli, bottarga e schie	porz. € 10,00
Sformato di crespelle con capesante e asparagi	porz. € 8,00
Sformato di crespelle con scampi ed erbe spontanee	porz. € 8,00
Fagottini di astice e crema di zucchine e basilico	2 pz. € 10,00
Pasticcio di pasta fresca al ragù di agnello	porz. € 8,00

## SALSE

Salsa ai frutti di mare naturale (anche per risotti)	porz. € 6,00
Salsa ai frutti di mare in busera	porz. € 5,50
Salsa alle capesante	porz. € 6,00
Salsa gamberi e crema di peperone	porz. € 5,50

Prenota il tuo menù preferibilmente entro il 1 Aprile



## SECONDI AL FORNO

Spiedino di gamberi e capesante gratinato	pz € 7,00
Spiedino di pesce: seppia, salmone, spada, gamberi	pz € 7,50
Filetto di orata con patate, datterini e olive	pz € 11,50
Filetto di branzino con patate datterini e olive	pz € 11,50
Filetto di rombo con patate datterini e olive	pz € 13,00
Cartoccio: calamaro cacciarolo, gamberoni e filetto di orata con ratatouille di verdure in cartoccio trasparente	porz. € 14,00



Agnello dell'Alpago arrosto con verdure alla vignarola porz. € 17,00

## ALLA GRIGLIA

Calamari ripieni con asparigi	porz. € 8,00
Seppie (4 pezzi)	porz. € 8,00
Scampi reali (5 pezzi)	porz. € 14,00
Grigliata di pesce al profumo di erbe provenzali e polenta: con scampo, seppia, branzino, gamberone e calamaro	porz. € 17,00
Tagliata di tonno in crosta di cereali e sesamo	porz. € 12,00

## CONTORNI

Asparagi a vapore	porz. € 4,00
Verdure alla vignarola	porz. € 3,50
Patate al forno	porz. € 2,50
Pagnotta pugliese di grano duro	porz. € 4,00
Polenta	porz. € 0,50

## DESSERT

Tiramisù	€ 4,50
Semifreddo al pistacchio di Bronte, crumble di amaretto, cuore di amarena	€ 4,00
Crema di zabaione ai lamponi	€ 4,00

# Ittikò



APERTO TUTTI I GIORNI  
CON ORARIO CONTINUATO

10.00 - 20.00

Chiusi la sera di Pasqua

Via Cadore, 13/A - 31020 S. Vendemiano (TV)

Tel. 0438 491016

[www.ittiko.it](http://www.ittiko.it) - [info@ittiko.it](mailto:info@ittiko.it)

: ITTIKÒ

: ittikò\_