

## PRIMI

Sformato di crespelle con capesante e carciofi	10,00€
Fagottino di granchio su crema di zucca tartufata - 2pz.	10,00€
Rosa Rossa	11,00€
Spaghetto orientale con tataki tonno	10,00€
Paella di crostacei e verdure	17,00€

## SECONDI

Filetto di branzino con patate, datterini e olive	12,00€
Filetto di orata con patate, datterini e olive	12,00€
Mazzancolle ai ferri - 5pz.	15,00€
Scampi ai ferri - 5pz.	18,00€
Spiedino di gamberi e capesante gratinato	8,50€
Spiedino gratinato San Valentino	12,00€
Calamari ripieni con radicchio	13,00€

## DESSERT

Sacher velvet	5,00€
Tiramisù	4,50€
Piccola crostata - consigliata per 2 persone confetture: frutti di bosco o mirtillo o more	10,00€
Crema zabaione ai frutti di bosco	4,50€
Bavarese pistacchio e miele	4,50€

➤ **RICEVIAMO LE PRENOTAZIONI  
ENTRO LE ORE 12:00 DEL 14 FEBBRAIO** ◀

Ittikō



APERTO TUTTI I GIORNI 10:00 - 13:30 / 16:00 - 20:15  
DOMENICA E FESTIVI 10:00 - 13:00 / 18:00 - 20:15  
14 FEBBRAIO orario continuato 9:00 - 20:15

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\_

# San Valentino

menù 2025

Ittikō



# Menù San Valentino

46,00€ a persona

## APERITIVO

- Mini burger al salmone rosso
- Piadina roll con bresaola di tonno e pesto alla rucola
- Sandwich di crema gamberetti
- Teriyaki rice ball
- Involtino primavera

## ANTIPASTO

**Insalata San Valentino:** code di scampo, scaloppa di polipo, gamberi papillon e calamaro con verdure agrodolci e Negroni dressing

## PRIMO

**Rosa Rossa:** pasta ripiena alle capesante e crema di patate viola

## SECONDO

**Spiedino gratinato:** mazzancolle, coda di rospo e seppiolina con carciofi julienne scottati all'extravergine.

## DESSERT

Sacher velvet

RICEVIAMO LE PRENOTAZIONI  
ENTRO LE ORE 12:00 DEL 14 FEBBRAIO

# Piatto Romantico

75,00€

- Aragosta - ca.350/400 g
- Mazzancolle - 2pz.
- Canocchie - 2pz.
- Scampi reali - 2pz.
- Gamberi - 2pz.

Insalata piemontese e pomodoro alla catalana per accompagnare

## À la Carte

Componi il tuo menù

### ANTIPASTI COTTI

Aperitivo San Valentino	7,00€
Insalata di San Valentino	14,00€
1/2 astice alla catalana	20,00€
Granchio Alaska, olio evo, rosmarino e aglio	19,00€
Insalata di mare alla catalana	8,50€
Insalata di piovra con patate e olive	9,50€
Insalata di gamberi e radicchio marinato	9,50€
Schie condite con olio e prezzemolo	8,50€
Capasanta al forno	3,50€
Granseola alla Veneziana	17,00€



# Antipasti crudi e sushi

Ostrica	2,50€
Scampi crudi - mezza dozzina	21,00€
Tartare di tonno 90g	11,00€
Tartare di salmone 90g	11,00€
Tartare di branzino 90g	11,00€
Tartare di gamberi rossi 70g	13,00€
Tartare di scampi 70g	13,00€
Sashimi di salmone 9 fettine	11,00€
Sashimi di tonno 9 fettine	11,00€
Sashimi di branzino 9 fettine	11,00€
Sashimi party mini - consigliato per due persone tonno, salmone, branzino, capasante, scampi, mazzancolle e ostriche	45,00€
Sushi Hideo 18 pz.	18,00€
Sushi party mini 34 pz.	33,00€
Sushi party piccolo 48pz.	45,00€
Sushi party grande 64pz.	58,00€
Uramaki 8pz. gambero in tempura, avocado e majo	€10,00€
Uramaki 8pz. salmone affumicato, cetriolo e phila	€10,00€
Uramaki 8pz. fiore di zuccina, cantabrica e phila	€12,00€
Uramaki 8pz. tonno crudo e phila	€12,00€
Uramaki 8pz. salmone crudo e phila	€12,00€
Uramaki 8pz. astice, avocado e majo	€18,00€

