



Ittikō

menu

Delle Feste
2025



Santo Natale

48,00€ a persona (minimo 2 persone)

Antipasto

Insalata di gamberoni e radicchio marinato

Baccalà mantecato

Salmone affumicato alla russa

Cocktail di scampi con salsa di yuzu

Canocchia olio e limone

Capasanta al forno

Primo

Rosetta di pasta fresca gratinata alla zucca

ripiena di schie e gransoporro

Secondo

Piccolo spiedo di polipo grigliato, pescatrice, calamaro
cacciarello e gamberoni, spadellata di verdure nostrane

Dessert

Crema mascarpone ai frutti rossi per il tuo panettone

Prenota il tuo menù preferibilmente entro il 21 Dicembre.

Il 23-24 Dicembre il negozio sarà aperto con orario continuato dalle 9:00
alle 20:15. Il giorno di Natale sarà aperto dalle 9:00 alle 11:00.



Menù di Terra

43,00€ a persona

Antipasto

Involtini di radicchio e guanciale gratinati,
crema di zucca al tartufo

Primo

Pasticcio di pasta fresca e crespelle con ragù di cervo e
chiodini

Secondo

Filettino di maiale farcito con spinacine, mirtilli e cipolla
caramellata, salsa alla birra e crocchette al parmigiano

Dessert

Crema mascarpone ai frutti rossi per il tuo panettone



Spadellata Royale

70,00 €

Canocchie, piovra, gamberoni ,code di scampo,
seppie, noci di capasanta e granchio reale
dell'Alaska
olio evo rosmarino e aglio, patata violetta.

Antipasti cotti

(minimo 2 porzioni)

Antipasto di Natale (dal 24 al 26 dicembre)	18,00 € a porz.
Insalata di piovra con patate e olive	10,00 € a porz.
Insalata di gamberi e radicchio marinato	10,00 € a porz.
Insalata alla catalana	9,00 € a porz.
Capasanta al forno	3,50 € al pezzo
Schie bollite condite con olio e prezzemolo	9,00 € a porz.
Graneola alla Veneziana	18,00 € a porz.
Granchio Alaska olio evo, rosmarino e aglio	20,00 € a porz.
1/2 Astice alla catalana	20,00 € a porz.
Aragosta (su prenotazione)	
Involtino di radicchio, guanciale e crema di zucca tartufata	13,00 € a porz.

Antipasti crudi e sushi

Ostriche	2,50 € al pezzo
Scampi del Quarnaro crudi	6,50 € all'etto
Gamberi rossi del Mediterraneo	8,50 € all'etto
Tartare di tonno 90g	11,00 € a porz.
Tartare di salmone 90g	11,00 € a porz.
Tartare di scampi 70g	13,00 € a porz.
Tartare di gamberi rossi 70g	13,00 € a porz.
Sashimi di salmone 9 fettine	11,00 € a porz.
Sashimi di tonno 9 fettine	11,00 € a porz.
Sashimi Ittikō tonno, salmone, branzino, capasanta, scampi, mazzancolla e ostrica	23,00 € a porz.
Sushi Hideo 16 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 philo	€ 10,00
Uramaki 8pz. al granchio, lattuga e majo	€ 12,00
Uramaki 8pz. astice, avocado e majo	€ 18,00
Uramaki 8pz. tonno crudo e philo	€ 12,00
Uramaki 8pz. salmone crudo e philo	€ 12,00

Primi piatti

(minimo 2 porzioni)

Rosetta con schie e gransoporro	12,00 € a porz.
Sformato con canestrelli e carciofi	10,00 € a porz.
Sformato con scampi e radicchio	10,00 € a porz.
Fagottino di capesante su crema di zucca tartufata	10,00 € 2 pezzi
Zuppa di pesce	18,00 € a porz.
Paella di crostacei e verdure	18,00 € a porz.
Pasticcio con ragù di cervo e chiodini	10,00 € a porz.

Secondi piatti

(minimo 2 porzioni)

Al forno

Spiedino di gamberi e capesante gratinato	9,50 € al pezzo
Filetto di orata con patate, datterini e olive	12,00 € al pezzo
Filetto di branzino con patate, datterini e olive	12,00 € al pezzo
Filetto di rombo con patate, datterini e olive	16,00 € al pezzo
Baccalà alla vicentina con polenta	14,00 € a porz.
Filetto di maiale spinaci e mirtilli	16,00 € a porz.
Spiedino di Natale (dal 24 al 26 dicembre)	16,00 € al pezzo

Alla griglia

Seppie 4 pezzi	13,00 € a porz.
Scampi reali 5 pezzi	18,00 € a porz.
Mazzancolle 5 pezzi	15,00 € a porz.
Calamari ripieni con radicchio 4 pezzi	13,00 € a porz.
Coda di rosso ai ferri	13,00 € a porz.

Le salse

(minimo 2 porzioni)

Salsa ai frutti di mare al naturale (anche per i risotti)	7,50 € a porz.
Salsa ai frutti di mare alla busera	6,50 € a porz.
Salsa alla granseola	6,50 € a porz.
Salsa di capesante e scampi all'acqua pazza	9,00 € a porz.

Contorni e pane

(minimo 2 porzioni)

Carciofi julienne scottati all'extravergine	4,50 € a porz.
Radicchio alla griglia	4,50 € a porz.
Insalata piemontese (russa)	4,00 € a porz.
Ratatouille di verdure	4,00 € a porz.
Patate al forno	2,50 € a porz.
Pagnotta pugliese di grano duro	4,50 € al pezzo
Crostini in sacchetto	3,50 € al pezzo

Dessert

Tiramisù	4,50 € a porz.
Salame al cioccolato	4,00 € a porz.
Crema zabaione ai frutti di bosco	4,50 € a porz.
Bavarese pistacchio e miele	5,00 € a porz.
Zuppa inglese	6,00 € a porz.
Crema mascarpone (per il tuo panettone)	4,00 € a porz.

Gran Menù di Capodanno

54,00€ a persona (minimo 2 persone)

Aperitivo

Mini burger di tonno

Rolls di spada affumicato e radicchio marinato

Paté di salmone rosso

Baccalà mantecato

Crostini e burro salato francese

Antipasto

Cartoccio di crostacei e molluschi

polipo grigliato, gamberoni, calamaretto cacciarello, capasanta

grigliata, moscardino, con verdure “catalana d’inverno”

(fagioli, zucca, pomodoro confit, cipolla caramellata, olive, peperone, carote)

Primo

Riso al forno con scampi cotti in busera e radicchio tardivo

Secondo

Roll's di rana pescatrice farcita all' astice, salsa di agrumi

Muffin di zucca e carciofi

Dessert

Zuppa inglese nel bicchiere

Prenota il tuo menù preferibilmente entro il 29 Dicembre.

Il 31 Dicembre il negozio sarà aperto
con orario continuato 9:00 - 18:00



APERTO TUTTI I GIORNI 10:00 - 13:30 / 16:00 - 20:15
DOMENICA E FESTIVI 10:00 - 13:00 / 18:00 - 20:15
VIGILIA DI NATALE 09:00 - 20:00 NATALE 09:00 - 11:00
31 DICEMBRE 9:00 - 18:00
CHIUSO LA SERA DI NATALE E IL PRIMO GENNAIO

Via Cadore, 13/A - 31020 S. Vendemiano (TV)
TEL. 0438 491016

www.ittiko.it - info@ittiko.it

ITTIKÒ

ittikò_