



Ittikō

*menù*

*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  
cacciarolo 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 guanciaie 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.
Granseola 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 phila	€ 10,00
Uramaki 8pz. al granchio, lattuga e majo	€ 12,00
Uramaki 8pz. astice, avocado e majo	€ 18,00
Uramaki 8pz. tonno crudo e phila	€ 12,00
Uramaki 8pz. salmone crudo e phila	€ 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 rospo 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 cacciarolo, 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





# Ittikò

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

 : ITTIKÒ

 : ittikò\_

