

"Ti porto via con me..."

Servizio da asporto

attivo tutte le sere dal martedì alla domenica dalle ore 18.30 alle ore 21




Su tutti i prezzi indicati
sconto alla cassa del 20%

Perché

www.ristoranteperche.com

Ristorante Perché Via Mezza Brusca 2 Strada Trevisomare Roncade (TV)

"Ti porto via con me..."

perché 

gli antipasti

<u>Tagliata di Tonno*</u> su crema di Topinambur e maionese alla Curcuma	€ 13
<u>Gamberoni*</u> in saor di cipolla di Tropea, Uvetta e Pistacchi	€ 13
<u>Insalata di Mare</u> con Sedano, Pomodorini e Olive	€ 13
<u>Tris di Capesante</u> gratinate	€ 13
<u>Parmigiana di Baccalà</u> mantecato con Mozzarella di Bufala e Pesto	€ 13
<u>Prosciutto crudo</u> di Parma con i nostri funghi di bosco in agrodolce, Burrata e pasta gonfia	€ 12
<u>Tartare di Manzo</u> con Porcini tostati, Grana e aceto balsamico	€ 12
<u>Carciofo croccante</u> ripieno con fonduta di Pecorino	€ 11

i crudi di Mare

<u>Gamberi Rossi</u> di Sicilia* al Passion Fruit	(5 pz) € 13
<u>Tartare di Tonno*</u> con dadolata di Prugne e Burrata	€ 9
<u>Carpaccio di Branzino</u> , Carciofini e uova di Lombo	€ 9
<u>Tagliatelle di Seppia</u> con arancia rossa e finocchietto	(3 pz) € 9
<u>Scampi*</u> e Citronette	(5 pz) € 13
<u>Carpaccio di Ricciola</u> con Radicchio all'agro e Pistacchi	€ 9
<u>Code di Gamberi*</u> al profumo di Mandarino	(5 pz) € 13

I Crudi possono essere serviti anche "al naturale"

Il pesce crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento di temperatura a -20° e conservazione tale temperatura per almeno 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, all. III, sez. VIII, cap. 3, lett. D, punto 3

**Prenota al nr: 0422 849015 oppure mail: info@ristoranteperche.com
e vieni a ritirare all'ora che ti sarà confermata**

Su tutti i prezzi indicati **sconto alla cassa del 20%**, anche su carta vini e birra!

"Ti porto via con me..."

perché 

i primi piatti

<u>Tortelli ripieni</u> di Granseola con guazzetto di Vongole e piccole verdure	€ 13
<u>Paella alla Valenciana</u> (Min 2 persone da prenotare un giorno prima)	€ 19
<u>Gnocchetti di Zucca</u> con fonduta di Morlacco e Chiodini "saltati"	€ 12
<u>Lasagna di pasta fresca</u> al Radicchio, Salsiccia e Asiago	€ 10
<u>Lasagna di pasta fresca</u> alla Bolognese	€ 10

i secondi piatti

<u>Polpo*</u> alla piastra con crema di Sedano rapa, olio alle olive, Pomodorino grigliato e Spinacine	€ 22
<u>Il fritto di Pesce</u> , Crostacei*, Molluschi e Verdure	€ 20
<u>Trancio di Ricciola</u> alla Bottarga di muggine con involtino fragrante di Verdure	€ 22
<u>Grigliata</u> di Crostacei, Molluschi e Pesce con radicchio di Treviso	€ 24
<u>Tagliata di Manzo</u> servita con le nostre Patate "favolose" e funghi misti	€ 20
<u>Pollo croccante</u> con Verdure pastellate e salsa agrodolce	€ 16
<u>Guancetta di Vitello</u> al vino bianco con Carciofi trifolati	€ 18
<u>Burger</u> autunnale servito con patate fritte (Manzo e maiale, formaggio Ubriaco, Radicchio, Bacon e Pomodoro)	€ 16
<u>Millefoglie con Verdure</u> di stagione (zucca, rapa rosa, radicchio) e crema di Gorgonzola	€ 13

i contorni

<u>Porcini fritti</u>	€ 8
<u>Radicchio di Treviso ai ferri</u>	€ 6
<u>Verdure autunnali ai ferri</u> (Radicchio, Indivia, Zucca e Rapa rosa)	€ 6
<u>Patate "favolose"</u>	€ 6
<u>Funghi trifolati</u>	€ 6

i dolci

<u>Tiramisù</u>	€ 6
<u>Strudel</u> croccante caldo con salsa al Cioccolato	€ 6
<u>Biscotti</u> della Casa con la Crema	€ 5
<u>Crostata</u> scomposta di frutta fresca autunnale e Chantilly	€ 6

**Prenota al nr: 0422 849015 oppure mail: info@ristoranteperche.com
e vieni a ritirare all'ora che ti sarà confermata**

Su tutti i prezzi indicati **sconto alla cassa del 20%**, anche su carta vini e birra!

"Ti porto via con me..."

perché 

le pizze gourmet a lunga lievitazione

CLASSICA MARGHERITA con Pomodoro biologico "Freschissima", Stracciatella di Mozzarella e Origano	€ 8
BUFALA con Pomodoro biologico "Freschissima", Mozzarella di Bufala Campana "Soc. Agricola Anteo", Pomodorini e Basilico	€ 11
VEGETARIANA con Pomodoro biologico "Freschissima", Verdure autunnali grigliate e Stracciatella di Mozzarella	€ 11
AFFUMICATA con Speck "Vecchiasauris", Ricotta affumicata, Pomodoro Biologico "Freschissima" e Stracciatella di Mozzarella	€ 13
LA DIAVOLA con Salamino calabrese, Salsiccia, Pomodoro Biologico "Freschissima", Olive nere, Stracciatella di Mozzarella	€ 13
PORCINI e PESTO con Porcini, Pomodorini, Pesto di Basilico e Stracciatella di Mozzarella	€ 14
COTTO ALLA BRACE con il nostro Prosciutto Cotto alla brace, Brie, Pomodorini confit e Stracciatella di Mozzarella	€ 13
AI FORMAGGI con Gorgonzola, Brie, Ricotta affumicata, Morlacco e Pomodorini	€ 13
TARTARE con Tartare di Angus, Pomodorini confit, Parmigiano, composta di Cipolla di Tropea e Stracciatella di Mozzarella	€ 14
CRUDO e CARCIOFINI con Prosciutto Crudo di Parma "Graziani" affinato 22 mesi, Carciofini sott'olio, Pomodoro fresco e Stracciatella di Mozzarella	€ 14
TREVISANA con Sopressa, Radicchio, Chiodini, Zucca e Casatella	€ 15
MARINARA IN CARROZZA focaccia farcita con Stracciatella di Mozzarella e Acciughe, carpaccio di pomodoro e origano	€ 12
SICILIANA con Tonno* appena scottato, Olive Taggiasche, Pomodorini e Stracciatella di Mozzarella	€ 18
BACCALÀ con Baccalà mantecato, Pesto, Pomodorini e Stracciatella di Mozzarella	€ 16
Aggiunta ingredienti	€ 2

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni sul nostro cibo e sulle bevande: siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Puoi eventualmente consultare liberamente la nostra "Agenda degli Allergeni" che abbiamo redatto secondo il Regolamento Europeo 1169/2011.

Ti informiamo anche che i nostri piatti sono realizzati in una cucina che utilizza ingredienti che possono contenere allergeni.

Occasionalmente, in certi periodi dell'anno, alcuni prodotti potrebbero subire un abbattimento rapido di temperatura in loco a -18° dopo la preparazione: questo procedimento, realizzato ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04, garantisce elevati standard organolettici e igienico-sanitari durante la conservazione.

*ingredienti surgelati a bordo.

Prenota al nr: 0422 849015 oppure mail: info@ristoranteperche.com
e vieni a ritirare all'ora che ti sarà confermata

Il servizio da asporto è gestito nel rispetto di tutte le ordinanze anti-Covid19