

CHE SPETTACOLO DI SAPORI

www.chespettacolodisapori.com
Morazzone (VA) – Via Europa, 33/A
Tel. 0332.464350 – Cell. 333.2862909

CHE
SPETTACOLO!
DI SAPORI



Menù

*La cucina è diretta da
Chef
Daniel Soldi*



Antipasti

- *Antipasto di mare “Che Spettacolo Di Sapori!”* €16.00
(Tonno e pesce spada affumicati, scampi, gamberi in salsa cocktail e acciughe del Cantabrico, cozze)
- *Tartare di scampi con salsa guacamole e olio aromatizzato all’arancia* €16.00
- *Crudités di scampi* €3.00 pz.
- *Impepata di cozze* €12.00

- *Antipasto di terra “Che Spettacolo di Sapori!”* €14.00
(Misto di salumi e formaggi con confetture)
- *Porchetta di Ariccia IGP con burrata e granella di pistacchio di Bronte* €14.00



Primi Piatti

- *Paccheri freschi ai frutti di mare* €16.00
- *Risotto al nero di seppia con calamari, gamberi, stracciatella di bufala e zeste di limone* €15.00
- *Spaghettoni con crema ai ricci di mare e bottarga di Muggine* €16.00

- *Paccheri con pomodoro, stracciatella di bufala e granella di pistacchi di Bronte* €12.00
- *Spaghettoni crema e granella di pistacchi di Bronte* €14.00
- *Gnocchi di patata con ragù di cervo e scaglie di Pecorino Romano DOP* €15.00



Secondi Piatti

- *Fritto misto di pesce* €16.00
- *Polpo croccante con pomodorini freschi e stracciatella di bufala* €15.00
- *Tataki di tonno al sesamo con salsa teriyaki* €13.00
- *Gamberoni alla griglia* €14.00

- *Tagliata di manzo semplice* €15.00
- *Tagliata di manzo con friarielli saltati* €17.00
- *Guancia di manzo brasata al Barolo* €14.00
- *Fiorentina di Scottona* €45.00 al kg



Contorni

- *Patatine fritte* €5.00
- *Verdure del giorno* €5.00
- *Insalata verde* €5.00
- *Insalata mista* €5.00

Dessert

- *Tiramisù tradizionale* €5.00
- *Tiramisù con crema e pistacchio di Bronte o alla Nutella* €6.00
- *Crema catalana* €5.00
- *Panna cotta* €5.00
- *Tortino al cioccolato con cuore morbido* €5.00



Lista dei vini

Bollicine

- *Santero 958* €15.00
- *Mionetto Prosecco di Valdobbiadene DOCG* €22.00
- *Berlucchi Brut Franciacorta* €35.00
- *Ferrari Brut Trento DOC* €45.00
- *Cà del Bosco Franciacorta* €60.00

Vini Bianchi

- *Müller Thurgau DOC* €15.00
- *Chardonnay S. Margherita* €15.00
- *Gewurztraminer DOC* €20.00
- *La Pettegola Vermentino* €20.00
- *Vulcaia Sauvignon IGT* €35.00



Vini Rosati

- *Berlucchi Rosè Franciacorta* €45.00
- *Visage de Canaille Brut rosè* €50.00

Vini Rossi

- *Dolcetto D'Alba DOC 2018* €16.00
- *Nero D'Avola DOC* €20.00
- *Costa Toscana Rosso IGT UnLitro 2017* €25.00
- *Cannonau di Sardegna DOC* €25.00
- *Primitivo di Manduria DOP* €35.00
- *Barolo 2015 Fontanafredda* €50.00
- *Amarone della Valpolicella DOCG 2015* €90.00



Champagne

- *Moët & Chandon Impérial* €70.00
- *Mumm Cordon rouge* €70.00
- *Veuve Clicquot* €80.00
- *Dom Perignon Vintage 2009* €350.00
Limited Edition by Tokujin Yoshioka

Vini Moscati

- *Moscato d'Asti DOGC* €25.00



ALLERGENI (DIR.REG. 1169/2011)

I nostri piatti potrebbero contenere tracce dei seguenti allergeni:

- Cereali contenenti glutine*
- Latte e derivati contenenti lattosio*
- Crostacei, pesci e derivati*
- Frutta a guscio*
- Uova e derivati*
- Soia*
- Semi di sesamo arachidi, senape, sedano e derivati*
- Anidride solforosa e solfiti*

Per qualsiasi chiarimento, rivolgersi al personale di sala.

CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI (DIR.REG. 1169/2011)

Alcuni prodotti (crudi o parzialmente cotti) sono abbattuti e conservati rispettando la catena del freddo, per ragioni di igiene e sicurezza alimentare.

Coperto €2.00