Ristorante Liros " Antica Cucina Italiana"
Dal mare ai monti, dal pesce alla carne, antica cucina italiana
Così è nata così la proponiamo!

INFORMATIVA AI CONSUMATORI IN MATERIA DI ALLERGENI (REG. UE N. 1169/11)

SI COMUNICA ALLA CLIENTELA CHE POTREBBERO ESSERE PRESENTI IN TUTTI I PRODOTTI DA NOI PREPARATI E SOMMINISTRATI PICCOLE QUANTITA' O TRACCE DEGLI ALLERGENI SOTTO ELENCATI

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (Amygadalus comuni L.) nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di peccar (Carya illinoiesis Wangenh K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia ternifolia) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi con SO2
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

Si invita a segnalare al personale addetto al servizio ogni intolleranza e/o allergia alimentare.

I nostri incaricati sono a disposizione per qualsiasi chiarimento in merito.

Per i clienti CELIACI possiamo preparare piatti senza glutine dal ristorante ed è presente una selezione di pizze con impasto senza glutine.

AiC Alimentazione Fuori Casa Associazione Italiana Celiachia

La lista che segue è una selezione di piatti dell'antica Cucina Italiana, di mare e di terra.
Per motivi di mercato, pescato o reperibilità, non tutti i piatti sono sempre disponibili.
Chiedete sempre al personale che sarà a vostra disposizione per informarvi sulle disponibilità.
Grazie, il Liros

Accetta un consiglio, butta un' occhio alla lavagna, troverai i piatti consigliati giornalmente.

Appuntamenti Giornalieri da Settembre a Maggio:

Martedì:	Anolini in brodo	€. 11,00
	Bollito Misto	€. 13,00
Mercoledì:	Pisarei e Fasò	€. 10,00
	Picula di Cavallo con Pure'	€. 13,00
Giovedì:	Trippa alla Piacentina	€. 13,00
Venerdì:	Zuppa di Pesce (Piatto Unico)	€. 31,00

COSI' SON NATI, COSI' LI PROPONIAMO

Gr. 120 di pasta esclusivamente di grano duro

Aglio, Olio e Peperoncino	€. 8,00
Amatriciana	€. 10,00
Cacio e Pepe	€. 10,00
Arrabbiata	€. 8,00
Carbonara	€. 10,00
Pomodoro Fresco e Basilico	€. 8,00
Tortelli Piacentini a caramella Burro e Salvia o con sugo di porcini	€. 14,00

Il pane è preparato per voi ogni giorno nel laboratorio della nostra cucina.
Il costo del servizio è di €. 3,00 a persona
NON si fanno conti separati, chiedere il conto al tavolo

Il Mare…

ANTIPASTI:

Antipasto Portofino (capasanta gratinata, marinato di salmone, marinato di spada, tartare di tonno, cocktail di gamberi, insalata di mare).		€.21,00
Tartare di Tonno Rosso Pinna Gialla gr. 120 circa		€.20,00
Capesante gratinate		€. 17,00
Polpo e Seppia alla Ligure con Patate e Fagiolini		€. 16,00
Muscoli in Pepata o alla Marinara		€. 14,00
Cocktail di Gamberi		€. 16,00
Bis di Marinato, Salmone all'aneto e Spada agli agrumi		€. 14,00
Ostriche (chiedere provenienza e qualità)	cad.	€. 5,00

PRIMI:

Scialatelli Freschi all'Astice	€. 19,00
Linguine agli Scampi	€. 17,00
Spaghetti alle Vongole e salicornia di mare	€. 16,00
Paccheri in Calamarata	€. 18,00

Il pane è preparato per voi ogni giorno nel laboratorio della nostra cucina.
Il costo del servizio è di €. 3,00 a persona
NON si fanno conti separati, chiedere il conto al tavolo

SECONDI:

Tigullio (misto pesce gratinato)	€.29,00
Tagliata di Tonno Rosso al Sesamo, Sedano e Finocchi gr. 180/200 circa	€.23,00
Zuppa di Moscardini alla Luciana in Crosta di Pane	€. 13,00
Fritto di Calamari e Verdure in Pastella	€. 15,00
Fritto di Calamari, Gamberi e verdure in Pastella	€. 19,00
Orata alla Ligure gr. 500/600 circa	€. 31,00
Orata alla Taggiasca gr. 500/600 circa	€. 31,00
Treccia di Spigola al Vapore con Verdure Stufate	€.26,00

PIATTO UNICO:
(Main Course)

Spaghetti ai Frutti di Mare oppure Risotto	€.23,00
Fritto Antico "Vecia Zena"	€.26,00
Grigliata Mista di Pesce con Verdure alla griglia (minimo 5 qualità di pesce)	€.34,00
Uregia d'Elefante (Rigorosamente di Vitello) Gr. 400/500 circa con Pinzimonio	€.28,00

Il pane è preparato per voi ogni giorno nel laboratorio della nostra cucina.
Il costo del servizio è di €. 3,00 a persona
NON si fanno conti separati, chiedere il conto al tavolo

La Terra…

ANTIPASTI:

Bruschettone Classico Aglio e Pomodorini	€. 5,00
Pane e Salame Artigianale delle Nostre Colline al Tagliere	€. 12,00
Pistà ad Gràss (lardo battuto)	€. 10,00
Salumi Misti con Giardiniera della Tradizione e Pan Brioche	€. 13,00
Battuta di Fassona con Foglie di Cappero, Raspadura ed Acciughe	€. 18,00
Flan di Porcini e Fonduta di Castelmagno	€. 15,00

PRIMI:

Tagliolini Freschi all'Uovo (30 Tuorli) ai Porcini Freschi	€. 18,00
Ravioli del Plin al Sugo d'Arrosto	€. 14,00
Tagliolini con Mirtillo, Speck e Zucchine	€. 10,00
Risotto al Caminetto	€. 10,00
Ravioli di Borraggine con Sugo alle Noci	€. 17,00

Il pane è preparato per voi ogni giorno nel laboratorio della nostra cucina.
Il costo del servizio è di €. 3,00 a persona
NON si fanno conti separati, chiedere il conto al tavolo

SECONDI:

Scaloppina di Pollo o Maiale a Piacere gr. 250 circa	€. 10,00
Tagliata di Filetto di Cavallo alla Robespierre Rucola e Grana gr. 250 circa	€. 26,00
Tagliata di Manzo di Fassona Piemontese con Patate Spadellate	€. 20.00
Ganassino di Maiale con Cremosa di Patate cotto a Bassa Temperatura	€. 17,00
Copertina di Vitello con Patate Rustiche cotta a Bassa Temperatura	€. 17,00
Galletto Allevato Mais con Misticanza Croccante	€. 15,00

PER FINIRE

Misto Formaggi (Zola di Croce, Pecorino Giglio Sardo, Taleggio, Scaglie di Grana)	€. 13,00

CONTORNI

Patatine Fritte, Patate Lesse, Patate Ratte (con buccia)	
Insalata mista, Verdure alla griglia, insalata verde	€. 5,00

Il pane è preparato per voi ogni giorno nel laboratorio della nostra cucina.
Il costo del servizio è di €. 3,00 a persona
NON si fanno conti separati, chiedere il conto al tavol