

LA NOSTRA CUCINA D'ASPORTO

LA PAGNOTTA

5.00

Il nostro pane lievitato naturalmente per 36 ore ottenuto da farine semi integrali italiane macinate a pietra. Ideale per 3-4 persone

PER INIZIARE

ASSAGGI

19.00

Il nostro box in stile AperiTait con 6 finger food, ideale per 2 persone

CERVO AL COLTELLO

100 gr 13.00

Battuta di cervo di Fiemme cacciato alla liquirizia, cipolla di Tropea e pane croccante 160 gr. 20.00

TROTA FUMO E PANE

10.00

Bruschetta di trota affumicata, ricotta, ravi e maionese al crescione

LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI (ideale per 2 persone)

20.00

Salumi ottenuti da maiali allevati allo stato semi-brado e lavorati su nostra ricetta

Speck riserva Costa Salici 12 mesi - pancetta 6.0 - sopressa vicentina

Primiero di malga 24 mesi - caprino d'alpeggio

Consigliamo di mangiarli in purezza, senza confetture

BAO

panino orientale cotto al vapore

BAO ALLA PARMIGIANA DI MELANZANE

12.00

BAO AL LESSO DI MANZO GRIGIO ALPINA E SALSA VERDE

12.00

BAO AL BACCALA' MANTECATO E CAPPERI DI PANTELLERIA

12.00

PIATTI PRONTI VEGETALI

CANEDERLI ALLA VERZA E PUZZONE

10.00

e cappuccio rosso marinato

VELLUTATA DI BROCCOLO DI TORBOLE (presidio Slow Food)

12.00

salmerino Trentino in olio cottura e mandorle tostate

LASAGNA DI PASTA FRESCA

13.00

al radicchio di Treviso e zola

RISTORANTE
COSTA
SALICI



LA NOSTRA CUCINA D'ASPORTO

PIATTI PRONTI DI CARNE E PESCE

VITELLO ROSE'	19.00
con purè di patate di Varena, limone e salsa verde	
ROSETTE DI CERVO	23.00
polenta mora e salsa cumberland	
FILETTO DI MERLUZZO IN CROSTA DI PANE	18.00
trombette nere e crema di zucca e carota	
GULASCH DI CERVO	15.00
e polenta mora	

DOLCI TENTAZIONI

KRAPFEN TIROLESÌ	5.50
ripieni alla confettura di frutti di bosco	
MORBIDO AL CIOCCOLATO FONDENTE SALATO	8.00
con salsa ai mandarini di Sicilia	
BUCHTELN	7.50
Brioche tirolese ripiena alle mele Gravenstein caramellate, inzuppata nel Vino Santo	

SUGHI PRONTI PER LE TUE CREAZIONI

in pratiche confezioni sottovuoto per 2 persone

Ragù di cervo cacciato tagliato al coltello 250 gr	9.50
Fonduta di Puzzone di Malga 250 gr	7.50
Brodo di manzo 500 gr	8.00

Come ordinare

Tutti i giorni, ordini entro le 12 del giorno di consegna, ritiro c/o il ristorante dalle 18 alle 20.

Contributo consegna a domicilio € 5

Tel. 0462-340140

info@costasalici.com

IG @costasalici

FB Ristorante Costa Salici

RISTORANTE

**COSTA
SALICI**

