



TAKE AWAY & DELIVERY
CENA



Siamo attivi con il servizio d'**ASPORTO** e **CONSEGNA A DOMICILIO** da Piazza Cittadella 7, secondo le ultime direttive.

Consegniamo a Verona e paesi limitrofi.

Ordine minimo € 70,00.

Pagamento in contanti alla consegna.

Accettiamo ordini dal lunedì al sabato:

- **Dalle 10:00 alle 14:00**
telefonando allo **045 595157**;
- **Il pomeriggio**, contattandoci
via Whatsapp al **338 4383422**,
specificando bene nome, cognome e indirizzo.

Le consegne avverranno il giorno seguente.

Ritiro al ristorante e consegne a domicilio,
dal martedì alla domenica dalle 18:00 alle 20:00.



CRUDI

CRUDO SCACCIAPENSIERI € 27,00

2 scampi, 2 gamberi rossi, tartare di tonno circa 60 gr,
carpaccio del giorno circa 60 gr,
consegnato con battuto provenzale a parte.

OSTRICHE SPECIAL N3 € 4,00 AL PEZZO

consegnate con salsa d'aceto e scalogno.



NÉ CALDI NÉ FREDDI

CAPPON MAGRO € 27,00

piatto al vapore composto da pesci, molluschi e crostacei accompagnato da verdure di stagione, gallette di pane profumate all'aceto, condito con leggera salsa verde.

L'INSALATA DI CROSTACEI € 32,00

aragosta, scampi e mazzancolle cotti al vapore serviti con spinacini, una macedonia di verdure con olive, capperi e pomodoro confit, accompagnata da una maionese al wasabi.



**INSALATA DI VENTRESCA AFFUMICATA
E CALAMARI GRIGLIATI € 19.00**

insalata di finocchi e ventresca marinata, affumicata e cotta in olio, servita con pomodori secchi, maionese e calamari grigliati con crostini croccanti.

LA GRANSEOLA € 16,00

servita su letto di insalata e la nostra maionese a parte.

IL POLPO ARROSTO DI STAGIONE € 20,00

polpo arrostito con un'insalata di pane raffermo alle verdure di stagione e aringa affumicata, accompagnato da una salsa all'erba cipollina.

IL BACCALÀ MANTECATO € 15,00

accompagnato dalla nostra patata consà ai capperi e il pane carasau.



LA GRIGLIATA DEL MERCATO € 23,00

selezione di 5 pezzi tra pesci, molluschi e crostacei secondo il mercato, grigliati su pietra lavica e serviti con pane al prezzemolo e salmoriglio.

LO SPADA CON LE PUNTARELLE € 20,00

trancio di spada del mediterraneo grigliato e servito rosa accompagnato da una insalata di puntarelle e una maionese senza uovo al peperone affumicato.



I SUGHI PER I PRIMI

Il Capitan ha realizzato tre salse che distribuisce in contenitori monoporzione pronti all'uso per condire le vostre paste o perchè no, avventurarsi in un risotto.

2 porzioni + mezzo chilo di pasta o riso

RAGÙ DI MOLLUSCHI LEGGERMENTE PICCANTE

€ 22,00

ragù ottenuto dopo aver battuto al coltello le cozze, le vongole e i moscardini, il tutto stufato lentamente con un ristretto di pomodoro fresco e poco peperoncino.



RAGÙ ROSSO AI FRUTTI DI MARE € 22,00

Ragù ottenuto dall'unione di pesci, molluschi e crostacei (tutti senza lisce e carapace), con una zuppa di pesci ristretta e saporita.

RAGÙ ALLE SEPIE NERE E PORRI € 22,00

Ragù ottenuto stufando lentamente le seppie del Mediterraneo con il loro nero e i porri per diverse ore, per avere un condimento saporito e unico.



I DOLCI

CHEESE CAKE AI LAMPONI € 7,00

**MATTONELLA ALLA MANDORLA E CROCCANTE
AL PRALINATO € 7,00**

**SEMIFREDDO AI TRE CIOCCOLATI CON SALS
AL CACAO E AMARETTO € 8,00**



TAKE AWAY & DELIVERY

