

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 04/07/2020, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://padova.mymenu.it/ristoranti/fiorital>

PRANZO - Smart Lunch - solo dal lunedì al Venerdì -

Baccalà mantecato - solo a pranzo- con polenta grigliata e carciofi trifolati	€ 15,00
Filetto di ricciola alla piastra -solo a pranzo- con zucchine alla menta	€ 15,00
Focaccia con gambero argentino (solo a pranzo) Focaccia genovese con code di gambero argentino, formaggio Raschera, zucchine e melanzane grigliate e mayo al curry. Accompagnata da chips di patate	€ 15,00
Insalata ai frutti di mare -solo a pranzo- Con base misticanza, julienne di verdure, mais, cetrioli, pomodorini, mazzancolle, seppie, ceci, cozze, soia e fagioli	€ 12,00
Insalata con seppia e finocchio - solo a pranzo - Con base misticanza, julienne di verdure, mais, pomodorini e cetrioli, julienne di seppia cotta a bassa temperatura e finocchi.	€ 12,00
Insalata con tonno sott'olio (solo a pranzo) Con base misticanza, julienne di verdure, mais, pomodorini, cetrioli, tonno alalunga sott'olio e olive	€ 15,00
Insalata di mare e cereali (solo a pranzo) con dadolata di verdure	€ 15,00
Maxiburger di tonno (solo a pranzo) Focaccia versilia con burger di tonno (120g), melanzane e zucchine grigliate, stracciatella, lattuga, pomodoro ramato e mayo aromatica. Accompagnato da chips di patate	€ 15,00
Sandwich con parmigiana - solo a pranzo - Ciabatta croccante con parmigiana di melanzane. Accompagnata da chips di patate	€ 12,00
Sandwich con porchetta di tonno (solo a pranzo) Ciabatta croccante con porchetta di tonno, lattuga, pomodoro ramato, formaggio Raschera e maionese aromatica. Accompagnata da chips di patate.	€ 12,00

Classici

Mignon di mare - 16 pezzi € 36,00

pralina al tonno - Riso bianco e carpaccio di salmone - Sciarpa con trota e calamaro - Tarallo con caprino e alice - Sciarpa con zucchini, riso e tartare di tonno - Sciarpa con carota e Granchio Reale - Sciarpa con zucchini, riso e tartare di salmone - Riso bianco e carpaccio di orata

Mignon di mare - 8 pezzi € 19,00

pralina al tonno - Riso bianco e carpaccio di salmone - Sciarpa con trota e calamaro - Tarallo con caprino e alice - Sciarpa con zucchini, riso e tartare di tonno - Sciarpa con carota e Granchio Reale - Sciarpa con zucchini, riso e tartare di salmone - Riso bianco e carpaccio di orata

Scampi crudi al naturale - al pezzo € 3,50

Selezione di crudi € 36,00

scampo, canocchia, cappasanta, alice marinata, calamaro, tonno, salmone e pesce bianco

Tris di carpacci al coltello € 19,50

tonno, salmone e pesce bianco con frutta di stagione

Tris di tartare € 19,50

tonno con hummus di legumi e crostino di pane, pesce bianco con pere e zenzero, salmone con lamponi.

Primi piatti

Cotti

Catalana di astice, gamberoni e scampi € 40,00

astice americano, scampi e gamberoni bolliti accompagnati da julienne di verdure, insalata riccia, pomodorini datterino, olive taggiasche, foglie di capperi e salsa catalana agrodolce

Filetti di alici marinate al profumo d'arancia € 11,50

con olio extravergine di oliva e zeste d'arancia.

Grigliata di pesce con polenta grigliata e verdure di stagione € 32,00

scampo, calamaro, gambero, cappasanta, canestrelli e pesce bianco con polenta grigliata e verdure di stagione

Linguine ai frutti di mare € 15,50

con cozze, calamari, code di gamberoni e pomodorini datterino

Selezione di cotti € 25,00

baccalà mantecato con polenta grigliata, cappasanta gratinata, tentacolo di polpo, sepioline e code di gamberone alla griglia con julienne di verdure

Spaghetti alla busara di scampi € 15,50
con code di scampo, pomodorini datterino, bisque d'astice e basilico fresco

Tataki di salmone selvaggio € 22,00
con contorno di stagione.

Tataki di tonno ai due sesami € 19,50
con radicchio ai ferri e crema di noci.

Insalate

Dolci

Condimenti per pasta

Sugo ai frutti di mare € 9,00
150g - con cozze, calamari, code di gamberoni e pomodorini datterino

Sugo alla busara di scampi € 9,00
150g - con code di scampo, pomodorini datterino, bisque d'astice e basilico fresco

Sugo di cappelletti con funghi shitake e bottarga di muggine € 9,00
150g

Vini

Champagne Carte Verte Julien Chopin € 48,00
750 ml

Franciacorta Sansevé Satèn Brut Monterossa € 38,00
750 ml

Friuli Pinot Grigio DOC Sirch € 20,00
750 ml

Gewurztraminer "Am Sand" Alois Lageder € 25,00
750 ml

Soave Classico Pieropan € 19,50
750 ml

Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Extra Dry Agostinetto

750ml

€ 17,50

Birre

Er Boquerón El Amargo 33cl

€ 5,00

Er Boquerón El Amargo 75cl

€ 11,00

Er Boquerón La Blanca 33cl

€ 5,00

Er Boquerón La Blanca 75cl

€ 11,00

Er Boquerón La Clasica 33cl

€ 5,00

Er Boquerón La Clasica 75cl

€ 11,00
