



MENU

www.ristorantealicanto.it



L'Alicanto è una figura mitologica cilena, un uccello notturno che si dice abiti nel deserto di Atacama. Si nutre di oro e argento, che lo rendono incapace di volare ma donano alle sue ali splendidi riflessi. Seguendo la sua luce nella notte, i minatori troverebbero l'oro, o si perderebbero per sempre. Abbiamo seguito le luci di Alicanto e ci siamo trovati a Rovigo, dove abbiamo scoperto ben più dell'oro. Dinanzi a noi si è svelato un luogo raffinato che racchiude gioielli dell'Enoteca, dove il pesce è sovrano e si gustano piatti dai sublimi accenti di bontà.”

L'Agenda dei 365
(fra i migliori ristoranti d'Italia)



Antipasti

Il nostro crudo di pesce* - 35€



Ostriche da 4€ a 7€

In base alla disponibilità

Tartare di tonno P.G.* , marmellata di cipolle rosse, capperi e tuorlo d'uovo marinato in salsa soia - 17€



Salmone crudo marinato, finocchio, arancia, sesamo, e crolofilla di aneto – 16€



Sarde fritte croccanti, saora alla nostra maniera e maionese alla salsa di soia – 15€



Baccala mantecato su polentina morbida all'olio, cime di rapa e pane carasau – 16€



Scampi crudi o al vapore con insalata verde, pomodorini e cipolla confit, maionese al lime e pepe nero e crostini croccanti – 17€



Roastbeef di vitello cotto a bassa temperatura, friarielli, cipolla in agrodolce e crostini croccanti – 15€



Vellutata di patate, porri e crème fraîche, robiola di capra, funghi di stagione e crostini alle erbe – 14€



In caso di allergie o intolleranze, si pregano i gentili clienti di comunicarlo al personale di sala prima dell'ordinazione. Il pesce, destinato ad essere consumato crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva e conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto3.

* All'interno dei piatti possono essere presenti alimenti congelati o surgelati.



Primi piatti

Gnocchi di patate, cime di rapa con A.O.P., calamari e bottarga - 16€



Orecchiette al ragù di tonno alla mediterranea , feta greca e basilico - 16€



Tagliatelle al ragù di mare in rosso - 18€



**Tortello di carne di Mamma Angela,
crema di scamorza affumicata, ragù di funghi e guanciale - 17€**



**Fregola sarda con ragù di legumi e verdure in guazzetto
e ricotta affumicata- 14€**



In caso di allergie o intolleranze, si pregano i gentili clienti di comunicarlo al personale di sala prima dell'ordinazione. Il pesce, destinato ad essere consumato crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva e conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto3.

* All'interno dei piatti possono essere presenti alimenti congelati o surgelati.



Secondi

**Calamaretti fritti su polenta morbida,
salsa al pomodoro acido e finocchio marinato - 22€**



**Trancio di pesce del giorno con contorno – da 20 a 26€
(prezzo in base al tipo di pesce proposto)**



Grigliata mista di pesce, molluschi e crostacei*- 30€



**Stracotto di manzo al Valpolicella,
polentina morbida all'olio e radicchio alla griglia - 22€**



**Controfiletto scaloppato di cervo, salsa ai frutti rossi,
funghi di stagione ed erbe cotte a vapore- 25€**



Pesce fresco con contorno compreso- 40/70€ al kg



In caso di allergie o intolleranze, si pregano i gentili clienti di comunicarlo al personale di sala prima dell'ordinazione. Il pesce, destinato ad essere consumato crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva e conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto3.

* All'interno dei piatti possono essere presenti alimenti congelati o surgelati.

Allergeni

In caso di allergie o intolleranze, si pregano i gentili clienti di comunicarlo al personale di sala prima dell'ordinazione



Arachidi e derivati

Snack confezionati, creme e condimenti.



Crostacei

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.



Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci comuni, acagiù, pecan, anacardi e pistacchi.



Glutine

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.



Latte e derivati

Prodotti in cui viene usato il latte: yogurt, biscottati, torte, gelato.



Lupini

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari.



Molluschi

Canestrello, canolicchio, capasanta, cozza, ostrica, vongola, ecc...



Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.



Pesce

Alimenti in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.



Sedano

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



Sesamo

Interi usati per il pane, farine anche se in minima percentuale.



Anidride solforosa e solfiti

Cibi sott'aceto, sott'olio, salamoia, marmellate, funghi secchi, ecc...



Soia

Derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.



Uova e derivati

Uova e prodotti come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.



Via Silvestri, 19 – 45100 Rovigo | **0425 421008** | www.ristorantealicanto.it