Sagra di Cusignana

SAGRA dell'ASSUNTA CUSIGNANA 2025

N° del tavolo:

N° coperti:

Veneziano
la tua boutique

Ogni giorno si può prenotare il tavolo CON MESSAGGIO WHATSAPP al numero **340/5974779**: l'arrivo al tavolo deve avvenire almeno un quarto d'ora prima dell'orario concordato (in caso contrario si perde la prenotazione) e comunque **non dopo le 19.30**, orario oltre il quale non si può più prenotare.

LISTINO PIETANZE *(bevande nel retro pagina)*

Q.TA'	DESCRIZIONE	Allerg.	Prezzi
	PRIMI PIATTI		
	GNOCCHI RAGU'	*1-7-9	€ 5,50
	GNOCCHI POMODORO	*1-7	€ 4,50
	GNOCCHI ANITRA	*1-7-9	€ 5,50
	GNOCCHI BURRO E SALVIA	*1-7	€ 4,50
	PENNE al RAGU'	*1-7-9	€ 4,50
	PENNE al POMODORO	*1-7	€ 4,00
	PENNE con ragù d'ANITRA	*1-7-9	€ 4,50
	PENNE IN BIANCO ALL'OLIO	*1-7	€ 4,00
	PENNE IN BIANCO AL BURRO	*1-7	€ 4,00
	CONTORNI		
	MISTO FUNGHI		€ 2,50
	FAGIOLI NORMALI	*6-9	€ 2,50
	PATATINE FRITTE		€ 3,00
	MELANZANE, PEPERONI, ZUCCHINE GRIGLIATI		€ 3,00
	AGGIUNTA POLENTA - 2 FETTE		€ 0,50
	AGGIUNTA PANE - 2 FETTE	*1	€ 0,50
	PER I PIU' PICCOLI		
	PIATTO BABY (cotoletta + patatine)	*1-5	€ 5,00

Q.TA'	DESCRIZIONE	Allerg.	Prezzi
	SECONDI PIATTI		
	SALSICCE CON POLENTA (1 fetta)		€ 6,50
	COSTICINE CON POLENTA (1 fetta)		€ 6,50
	PIATTO MISTO CON POLENTA (1 fetta)		€ 6,50
	TAGLIATA di ROASTBEEF, RUCOLA e PATATINE		€ 14,00
	BISTECCA DI PULEDRO CON PANE	*1	€ 11,50
	POLLO CON POLENTA (1 fetta)		€ 7,00
	FORMAGGIO COTTO CON POLENTA (1 fetta)	*1-7	€ 5,50
	TRIPPE ALLA VENETA CON PANE	*1-7-9	€ 6,50
	TRIPPE ALLA VENETA CON POLENTA (1 fetta)	*7-9	€ 6,50
	FRITTURA DI PESCE CON POLENTA (1 fetta)	*1-2-4	€ 12,00
	SARDINE FRITTE	*1-4	€ 5,00
	BACCALA' alla VICENTINA con POLENTA (1 fetta)	*1-4-7-9	€ 10,50
	SOPRESSA CON POLENTA (1 fetta)		€ 4,50
	SOPRESSA CON PANE	*1	€ 4,50
	FORMAGGIO CRUDO CON POLENTA (1 fetta)	*7	€ 4,50
	FORMAGGIO CRUDO CON PANE	*1-7	€ 4,50
	PIATTO CUSIGNANA		€ 12,50
	COSTICINA , POLLO , SALSICCIA , PEPERONI , MELANZANE, ZUCCHINE , PATATINE FRITTE		

E per finire... SERATE A SPECIALI A TEMA!!!

(ogni sera fino ad esaurimento, pietanze non garantite per tutta la serata)

Q.TA'	DESCRIZIONE	GIORNO	DATA	Allerg.	Prezzi
	CONIGLIO ALLA CACCIATORA , CON POLENTA E VERDURE GRIGLIATE (AGR. PARADISO)	GIOVEDÌ	14 AGOSTO	*4-7-9	€ 10,00
	RISOTTO CON CAPESANTE E SCAMPI	LUNEDì	18 AGOSTO	*2-4-7-9-11	€ 10,00
	RISI CO' ANDRA (risotto con carne di anatra e aromi)	MARTEDì	19 AGOSTO	*7	€ 7,00
	RISOTTO CON CAPESANTE E SCAMPI	MERCOLEDÌ	20 AGOSTO	*2-4-7-9-11	€ 10,00
	CONIGLIO ALLA CACCIATORA , CON POLENTA E VERDURE GRIGLIATE (AGR. PARADISO)	GIOVEDÌ	21 AGOSTO	*4-7-9	€ 10,00
	RISOTTO CON CAPESANTE E SCAMPI	VENERDÌ	22 AGOSTO	*2-4-7-9-11	€ 10,00

Tabella degli Allergeni delle pietanze

*1	Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
*2	Crostacei e derivati	sia marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
*3	Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima, come: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e anche torte salate, gelati e creme.
*4	Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche in piccole percentuali
*5	Arachidi e derivati	snacks confezionati, creme e condimenti in cui vi siano anche in piccole dosi
*6	Lupino e derivati	presente sottoforma di farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
*7	Latte e derivati	yogurt, biscotti, torte, gelato e ogni prodotto in cui viene usato il latte
*8	Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
*9	Sedano e derivati	presente tanto in pezzi quanto all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
*10	Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
*11	Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, telllina e vongola etc

LISTINO BEVANDE *(pietanze nel retro pagina)*

Q.TA'	DESCRIZIONE	Allerg.	Prezzi
	OMBRA di BIANCO	*15	€ 1,00
	OMBRA di ROSSO	*15	€ 1,00
	BIRRA PICCOLA BIONDA		€ 3,00
	BIRRA PICCOLA ROSSA		€ 3,00
	BIRRA GRANDE BIONDA		€ 5,00
	BIRRA GRANDE ROSSA		€ 5,00
	VINO SFUSO BIANCO - 1 litro	*15	€ 4,50
	VINO SFUSO ROSSO - 1 litro	*15	€ 4,50
	VINO SFUSO BIANCO - 1/2 litro	*15	€ 2,50
	VINO SFUSO ROSSO - 1/2 litro	*15	€ 2,50
	ACQUA MINERALE NATURALE - 1 litro		€ 1,50
	ACQUA MINERALE FRIZZANTE - 1 litro		€ 1,50
	ACQUA MINERALE NATURALE - 1/2 litro		€ 1,00

Q.TA'	DESCRIZIONE	Allerg.	Prezzi
	ACQUA MINERALE FRIZZANTE - 1/2 litro		€ 1,00
	BARATTOLO di ARANCIATA	*15	€ 2,00
	BARATTOLO di ORANSODA	*15	€ 2,00
	BARATTOLO di LEMONSODA	*15	€ 2,00
	BARATTOLO di COCA-COLA	*15	€ 2,00
	BARATTOLO di THE' LIMONE	*15	€ 2,00
	BARATTOLO di THE' PESCA	*15	€ 2,00
	BOTTIGLIA di ARANCIATA	*15	€ 2,00
	BOTTIGLIA di VINO VERDUZZO	*15	€ 8,00
	BOTTIGLIA di VINO CABERNET	*15	€ 8,00
	BOTTIGLIA di VINO PROSECCO	*15	€ 9,00
	CAFFE'		€ 1,00
	SGROPPINO	*7	€ 2,50

*** = pietanze contenenti allergeni: vedi tabella sotto e nella pagina seguente**

Tabella degli Allergeni delle bevande

*7	Latte e derivati	yogurt, biscotti, torte, gelato e ogni prodotto in cui viene usato il latte
*15	Anidride solforosa (SO_2) e solfiti in concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/l	usati come conservanti, si ritrovano in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto,sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi, in bibite analcoliche e succhi di frutta