

I piatti delle festività

dal 18 dicembre al 7 gennaio la nostra gastronomia direttamente a casa tua.

10% di sconto per tutte le prenotazioni ricevute entro il 18 dicembre

APERITIVO gourmet

- 2€ al pezzo
- Tapas di tonno** in salsa Thay
 - Polpo su crema di ceci** e olio E.V.O.,
 - Salmone "Loch Fyne"** con mayo al curry.
 - Tapas di manzo** alla vaniglia su cipolla caramellata.
 - Fagottino di ricotta con crudo** e pistacchi.

ANTIPASTI

- 6€ **La capasanta bugiarda** con gamberi in insalata brandy
- 6€ **Insalata russa di pesce** gamberi, salmone, tonno, seppie, merluzzo, polpo, calamari, ratatouille di verdure, maionese
- 9€ **Insalatina tiepida di mare** con polpo, seppia, gamberi e verdure croccanti
- 8€ **Il soutè di cozze alla marinara** (p.m.g. 500 g), con crostini di farina integrale ai cereali
- 14€ **Composizione insolita** di salumi e formaggi con marmellate e gnocco fritto (**per 2 persone**)
- 5€ **Il trittico di polenta** con porcini, baccalà mantecato, ragù di zola

PASTA FRESCA E RIPIENA

I nostri ravioli fatti a mano (sceglia dal menu il piatto che preferisce)

I SUGHI

(ogni 4 porzioni, 500 g di pasta di gragnano in omaggio)

- 8€ **Sugo d'astice** con salsa di pomodoro pachino
- 7€ **Sugo allo scoglio** gamberi, seppia, polpo, cozze e vongole in salsa di pomodoro
- 6€ **Le vongole veraci** cucinate con olio extravergine, pepe e prezzemolo

SECONDI PIATTI

- 16€ **Polpo caramellato** con mandorle e miele su crema di patate
- 16€ **Tagliata di Tonno** con caponata liquida,
- 14€ **Filetto di salmone** con salsa Chimichurri
- 14€ **Spada scottato** con melanzane e menta
- 12€ **La tartare di fassona** con tagliogio di bufala al tartufo
- 14€ **Tagliata di Bufalo** con porcini e patate
- 18€ **Pluma di patanegra** con cipolla caramellata

DOLCEZZE

- 3€ **Crema all'italiana** per farcire il tuo panettone (100 g)

**prenota subito!
riceverai uno sconto del 10 %**

LE NOSTRE PIZZE

DALLA TERRA

- BRESAOLA** - pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di grana. 8 €
- CALZONE PETER** - mozzarella, prosciutto, porcini, passata di pomodoro e scamorza. 7 €
- LA CASERECCIA** - pomodoro, mozzarella, melanzane, brie e pancetta affumicata. 7 €
- FIOR DI PIZZA** - pomodoro, mozzarella di bufala, dopo cottura: pesto di basilico. 7,5 €

- FRANCESINA** - pomodoro, mozzarella, zucchine, prosciutto e brie. 8 €
- MAIALINO INFUOCATO** - pomodoro, mozzarella, origano, salame piccante, aglio e olio piccante. 7 €

- LA CARRETTIERA** - mozzarella, friarielli, salsiccia, grana, mozzarella di bufala. 7,5 €

- TREVISANA** - pom., mozzarella, radicchio trevisano e pancetta affumicata. 7 €

- PARIGINA** - stracchino, mozzarella, brie, funghetti e speck. 8 €

- PARMENSE** - pomodoro, mozzarella, stracchino, zucchine e grana. 8 €

- PER ME** - pomodoro, mozzarella di bufala, grana, origano, basilico e olio piccante. 7,5 €

- PER ME E PER TE** - pomodoro, mozzarella di bufala, grana, origano, basilico, olio piccante, zucchine e salsiccia. 8,5 €

- PORCINI** - pom., mozzarella e funghi porcini. 7,5 €

- SOLITA** - pomodoro, mozzarella, porcini, radicchio trevisano, salsiccia e scamorza. 8 €

- SORRENTINA** - pomodoro passato, pomodoro fresco, mozzarella, mozzarella di bufala e basilico. 8 €

- SUMMER PIZZA** - passata di pomodoro, (tutti gli ingredienti dopo cottura) mozzarella di bufala, crudo, rucola e pomodorini. 9 €
- TIROLESE** - pom., mozzarella, speck, asparagi e scamorza. 8 €

- VERGOGNOSA** - gorgonzola, mozzarella, pere e noci. 7,5 €
- VULCANO** - pomodoro, mozzarella, gorgonzola e salame piccante. 7,5 €

DAL MARE

- ZEUS** - mozz., pomodoro, misticanza, carpaccio di salmone marinato e pesce spada con gamberi al vapore su foglia di radicchio trevisano. 15 €

- LA PERICOLOSA** - pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle. 7 €

- GAMBERETTI*** - mozzarella, gamberetti, brie, dopo cottura: salsa rosa. 8 €

- CALAMARI FRITTI*** - pomodoro, mozzarella e calamari fritti. 8 €

- DELICATA** - pomodoro, scamorza, rucola, pesce spada affumicato e battuto di pomodorini. 10 €

- FRUTTI DI MARE*** - pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, polpo, gamberetti e seppia. 10 €

LE VEGETARIANE

- ORTOLANA** - pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine e asparagi. 7,5 €

- VEGETARIANA** - pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni e grana 7,5 €

- VIA DELL'ORTO** - mozzarella, friarielli, pomodori secchi, patate rustiche, zucchine e battuto di rosmarino e salvia. 8 €

- PARMIGIANA** - pomodoro passato, melanzane alla griglia, mozzarella di bufala, pomodoro pachino (dopo cottura), mozzarella e basilico fresco. 8 €

PIZZA INFORMA

- LA TRENTINA** - Pomodoro, bresaola, radicchio e ricotta. 9,5 €

- ITALIA** - Pom., philadelphia, rucola e prosciutto crudo. 9,5 €

- ORTISEI** - Pomodoro, zucchine, speck e mozzarella. 9 €

- CUORE VERDE** - Pomodoro, mozzarella, verdure miste e grana. 8,5 €

- NORVEGIA** - Salmone marinato, mozzarella, rucola e pomodorini. 9 €

- MAR MEDITERRANEO** - Pomodoro, tonno, mozzarella e cipolle. 8,5 €

PIZZE CLASSICHE

- MARINARA** - pomodoro, aglio e origano 4,5 €

- MARGHERITA** - pomodoro e mozzarella. 5 €

- CAPRICCIOSA** - pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi. 7,5 €

- FORMAGGI** - pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola e emmentaler. 7,5 €

- PROSCIUTTO** - pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto. 6,5 €

- PROSCIUTTO E FUNGHI** - pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi. 7 €

- ROMANA** - pom., mozzarella, acciughe, capperi e origano. 5,5 €

- SALSICCIA DOLCE** - pomodoro, mozzarella e salsiccia dolce. 6 €

- WÜRSTEL** - pomodoro, mozzarella e würstel. 6 €

- FOCACCIA BIANCA** 3,5 €

- FOCACCIA POM. E OLIO DI OLIVA** 3,5 €

SUPPLEMENTI

- schacciata o doppia pasta 2 €
impasto informa pizza o ai cereali e senza glutine 2 €

Menu d'inverno

*a casa tua
come al ristorante*

*tutti i giorni
dalle 11.00 alle 21.30*

LA CONSEGNA È GRATUITA

SCEGLI

il menu o la pizza che preferisci

ORDINA

al numero 030.23 30 171

Whatsapp 334.7717.749

GUSTA

comodamente a casa tua

RISTORANTE PIZZERIA SILVANI - Via Creta, 28 Brescia
E-mail: brescia2@isilvani.it - www.isilvani.it



I classici Silvani

Da condividere

18 € **DEGUSTAZIONE DI PESCE**
Tartare di tonno e pistacchi, **salmone** alla mela verde, **spada** ai frutti di bosco e l'immane **insalatina di mare**

12 € **DEGUSTAZIONE DI TERRA**
Guanciale bio affumicato, **crudo di Parma 24 mesi**, **salame** nostrano "Chèl dè 'na òlta", taeggio di **bufala al tartufo**, il primo sale con **alga spirulina**, il **Casera alla canapa**, marmellate e gnocco fritto.

Pasta fresca e ripiena

14 € **RAVIOLI "SILVANI"**
ripieno segreto fatto di sapori di mare e terra.

13 € **TORTELLONI MEDITERRANEO**
branzino, ricotta e limone candito su colatura di cozze e vongole.

12 € **RAVIOLI CAMPAGNOLI**
zucca, amaretti e salsiccia al burro chiaro e polvere di caffè.

11 € **RAVIOLI RUSTICI**
guanciale affumicato e formaggio di fossa.

14 € **FAGOTTINI**
di pasta all'uovo al cacio pepe e scampi.

13 € **TORTELLI NERI**
di salmone Loch Fyne, ricotta e arancia.

15 € **I NOSTRI SCIALATIELLI**
pasta fresca allo scoglio

Fritti

14 € **FRITTO IMPERIALE**
Fritto di mare con scampi, gamberoni, scorfano, alici, latterini e verdure.

13 € **FRITTO RUSTICO IN PASTELLA**
carciofi, fiori di zucca, frittelle cacio e peperoni, olive e porro, polpette con patate, pancetta e rosmarino.

Burger Gourmet

14 € **PLEASURE FISH**
Hamburger di tonno, ricciola, salmone e spada, con caponata siciliana, pomodori confit, maionese di polpo e ice salad. Accompagnato con chips di patate

12 € **COUNTRY**
Hamburger di fassona, salsa barbeque, taeggio di bufala al tartufo, bacon croccante, ice salad, cipolle rosse di tropea panate e pomodori, accompagnato da chips di patate

Sfizi

4,5 € Patate arrostiti con buccia

4,5 € Patate Steak House fritte

Le dolcezze

4,5 € **TIRAMISU'** - Silvani 2.0

4,5 € **PANNA COTTA** con frutta fresca, cioccolato fondente e pepe rosa

4,5 € **TORTINO DI MELE** con crema chantilly

4,5 € **MILLE FOGLIE** di frutta fresca e crema all'italiana

4,5 € **CHEESE CAKE** con frutti di bosco

Box Delicious

Menu degustazione composti da un antipasto, un primo e un secondo piatto, confezionati in una elegante scatola.

Tutti i menu comprendono pane e focacce realizzate nel nostro forno

20 € **L'aperitivo Chic** per 2 persone

Tapas di tonno in salsa Thay, **polpo su crema di ceci** e olio E.V.O., **salmone "Loch Fyne"** con mayo al curry, **tapas di manzo** alla vaniglia su cipolla caramellata, **fagottino di ricotta con crudo** e pistacchi, **crostini di polenta**, porcini e rosa camuna

20 € **Menu Mediterraneo**

Insalatina tiepida di seppia, polpo, gamberi e verdure croccanti. **Tortelloni al branzino**, ricotta e limone candito su colatura di cozze e vongole. **Tagliata di Tonno** con caponata liquida.

21 € **Menu Pacifico**

Tartare di tonno guacamole e mela verde. **Tortelli Neri** al salmone Loch Fyne, ricotta e arancia. **Polpo del Marocco** con mandorle e miele su crema di patate.

19 € **Menu Atlantico**

Salmone Loch Fyne marinato agli agrumi e anice stellato con mela verde. **Fagottini** al cacio pepe e scampi. **Pesce spada** scottato con crema di melanzane e menta.

18 € **Menu Nostrano**

Parma 24 mesi con burrata, mostarda dolce di fichi. **Ravioli** con guanciale affumicato e formaggio di fossa. **Tagliata di Bufalo** mantovano con porcini e patate.

19 € **Menu Rustico**

Bruschette di polenta con porcini e rosa camuna. **Ravioli** con zucca, amaretti e salsiccia al burro chiaro e polvere di caffè. **Pluma Iberica** con cipolla caramellata e menta.

Le tagliate gourmet

Ogni piatto è composto da 5 diverse degustazioni di carne o di pesce.

26€

NAVIGANDO IL MARE

Il Tonno con caponata liquida,

Il Salmone con salsa Chimichurri,

lo Spada con melanzane e menta,

la Ricciola con crema di limone,

Il Polpo del Marocco con crema di patate.

Serviti con focaccia di farine integrale e cereali

25€

ESPLORANDO LA TERRA

la Fassona con crema di rucola e grana

Il Bufalo con porcini e patate

la Pluma Iberica con cipolla caramellata

la Zebra con senape antica,

lo Struzzo con l'aceto balsamico.

Serviti con focaccia di farine integrale e cereali

Non trovi il piatto
che desideri?
Non esitare a chiamarci!

La nostra cucina è a
completa disposizione
per soddisfare le
tue richieste

