

RISTORANTE IL GEKO

PRESENTA: IL SUO DELIVERY!!

TUTTA LA BONTÀ DELLA NOSTRA CUCINA
DIRETTAMENTE A CASA VOSTRA!!!
SENZA COSTI AGGIUNTIVI PER IL TRASPORTO!

PRENOTAZIONI DALLE ORE 10 ALLE ORE 18
CONSEGNA DALLE ORE 19 ALLE 21,30
DAL LUNEDÌ AL SABATO!!

LA DOMENICA E I FESTIVI CONSEGNAMO
ANCHE A PRANZO! DALLE 12 ALLE 14!!

PAGAMENTO IN CONTANTI ALLA CONSEGNA
PER INFO E PRENOTAZIONI 366-3594249



MENU DELIVERY

ANTIPASTI CRUDI



- Carpaccio di Ombrina condito con citronette e maggiorana 8€
- Tartare miste condite con Citronette ed erbe aromatiche 10€
- Crostacei misti (1scampo, 1gambero rosso, 2gamberi bianchi, 1 canocchia) 12€
- Calamari a julienne con bottarga di Ombrina 15€
- Crudo misto (1scampo, 2gamberi bianchi, calamari julienne, 1 tartare, carpaccio di ombrina) 16€
- Gran piatto di crudo 32€
- Plateau Royale : tutta la nostra selezione di ostriche + le crudità di mare. 48€

AFFETTATI MISTI

(3 fette soppressa, 3 fette pancetta arrotolata, 3 fette speck, 3 fette coppa affinata nell'amarone, 3 fette salame affinato nell'amarone)

15€

SELEZIONE DI FORMAGGI

(Caciotta fresca, Ricotta affumicata, Monte veronese, "Fenarolo", "Redivino", "Veja blu" o "Perla blu")

10€



MENU DELIVERY

OSTRICHE



- Kys n°2 special 4€ al pezzo
- Fin de Clair n°3 4€ al pezzo

Vi facciamo presente che le ostriche ordinate con delivery verranno consegnate già aperte



MENU DELIVERY

ANTIPASTI COTTI



-Capesante gratinate

3€ al pezzo

-Scrigno di pasta fillo con stracciatella di burrata e astice su crema di zucchine

10€

(porzione da 2 pezzi)

-Tentacolo di polipo grigliato al profumo di Timo su crema di fagioli cannellini e crumble di pane aromatizzato all'aglio e peperoncino

11€

-Polpette di mare su crema di patate e maionese al prezzemolo

11€

-Parmigiana di carciofi al profumo di maggiorana su crema di radicchio di Verona

10€



MENU DELIVERY

PRIMI PIATTI



-Risotto all'Astice (min 2 pers)	16€ a persona
-Risotto ai frutti di mare (min 2 pers)	14€ a persona
-Spaghetti con trito di cozze, pomodori, e peperoncino al profumo di aglio	12€
-Tagliatelle bianche con dadolata di Ombrina con peperoncino, menta e pomodorini datterino	12€
-Tortelloni di pasta all'amarone ripieni di manzo su crema di zucca	13€
-Ravioli ripieni di ricotta, mozzarella e timo su crema di radicchio di Verona	12€
-Pappardelle di pasta all'uovo con ragù di cinghiale	12€
-Pasta corta/spaghetti al pomodoro	6€
-Pasta corta/spaghetti al ragù di manzo	8€
-Zuppa di funghi al timo con crostini	10€
-Zuppa di pomodoro con stracciatella di burrata e crostini	12€



MENU DELIVERY

SECONDI PIATTI



- Trancio di Ombrina alla griglia/ vapore con verdure alla griglia/vapore 20€
- Trancio di Ombrina all'acqua pazza con peperoncino, pomodorini e verdure al vapore 20€
- Astice alla catalana (1astice tagliato a metà con salsa di pomodori a freddo e pinzimonio di verdure e basilico fresco) 40€
- Catalana di crostacei(1/2 astice,2scampi,2 gamberi rossi,2gamberi bianchi 2 canocchie, salsa di pomodori e pinzimonio verdure) 40€ a pers
- Stracotto di musso e polenta morbida con scaglie di "Fenarolo" (formaggio affinato nel fieno) 20€
- Guancetta di manzo all'Amarone con polenta morbida 20€
- Tagliata di fassona su letto di rucola e scaglie di "Redivino" + verdure alla griglia 20€
- Cotoletta di vitello con patatine fritte 12€
- Scaloppina di vitello con patatine fritte con limone o vino bianco o funghi 12€



MENU DELIVERY

CONTORNI

- | | |
|-----------------------|-----|
| -Verdure alla griglia | 4€ |
| -Verdure al vapore | 4 € |
| - Patatine fritte | 4€ |



MENU DELIVERY

I DOLCI

- Semifreddo al pistacchio 6€
- Crepe suzette 6€
- Cannolo con ricotta vaccina, scaglie di cioccolato e granella di pistacchio 5€
- Meringata scomposta con frutti di bosco in tre consistenze (Interi, crema e salsa) 6€



MENU DELIVERY

MENU DEGUSTAZIONE A BASE ASTICE

- Scrigno di pasta fillo con stracciatella di burrata e astice su crema di zucchine
- Risotto all'astice
- Astice alla catalana
- Dolce a scelta
- 1 bottiglia di Blanquette del Limoux
Carte Noir Brut di Vergnes

Menù minimo per 2 persone
55€ a persona

