

www.ristorantesporting.com



Dalla spina

Rosso o bianco

un litro - 12 €
mezzo - 7,5 €
un quarto - 5 €
un calice - 2,5 €

Prosecco della casa

un litro - 13 €
mezzo - 8 €
un quarto - 5,5 €
un calice - 3 €

Vini bianchi

Sauvignon Doc Colli Orientali - 25 €
Ribolla Gialla Doc Colli Orientali - 25 €
Pinot grigio ramato Doc Colli Orientali - 23 €
Malvasia IGT Veneto - 27 €
Lison Classico Docg - 26 €
Lugana Doc - 26 €

Vini rossi

Refosco dal Peduncolo Rosso Doc - 23 €
Cuvée Rosso Regina IGT - 33 €
Pinot Nero IGT - 26 €

Bollicine

Prosecco DOCG Extra dry - 29 €
Prosecco DOCG Brut - 29 €

Coperto 2,5 €

Sporting spiaggia ponente – via Venier – Caorle (ve)
tel. 334.3537495 – www.ristorantesporting.com

Sporting

ristorante e pizzeria

PRANZO DI PASQUA

5 Aprile 26



**Da parte della direzione e di tutto lo staff,
i nostri migliori auguri di una serena Pasqua
e buon pranzo!**

Prenotazioni +39.334.3537495

Sporting spiaggia ponente – via Venier – Caorle – tel. 334.3537495 – ristorantesporting.com

PRANZO DI PASQUA

5 Aprile 25
menu alla carta

Prenotazioni
+39.334.3537495

Mare

Aperitivo di benvenuto
cicchetti Veneziani, bollicine e altri diletti

Antipasti

- Gamberi in carpione su crema di mais - 22 €
- Sformatino di zucca al burro nocciola e pecorino - 19 €
 - Tortino di baccalà mantecato con chips di riso al nero di seppia - 20 €

Primi

- Paccheri alla polpa d'astice al profumo di agrumi - 24 €
 - Gnocchi di patate alle cozze e crema di pomodorini gialli - 21 €

Secondi

- Torretta di branzino su crema di piselli e tortino di patate - 30 €
- Gran fritto dello Sporting con polenta - 29 €

Contorni

- Insalata mista di stagione - 6 €
 - Patatine fritte - 6 €
 - Tortino di patate - 6 €

Dolci

- Fragole zucchero e limone - 8 €
- Colomba con crema chantilly - 8 €

Terra

Aperitivo di benvenuto
cicchetti Veneziani, bollicine e altri diletti

Antipasti

- Carpaccio di manzo dello Chef - 22 €
- Sformatino di zucca al burro nocciola e pecorino - 19 €
- Tagliere di salumi e formaggi con focaccia alle erbe - 21 €

Primi

- Ravioli di pasta fresca al Brasato con porcini su vellutata al tartufo - 22 €
- Gnocchi di patate con asparagi e zafferano - 20 €

Secondi

- Cosciotto di Capretto al forno con patate e rosmarino - 28 €
 - Brasato al Barolo con tortino di patate - 26 €

Contorni

- Insalata mista di stagione - 6 €
 - Patatine fritte - 6 €
 - Tortino di patate - 6 €

Dolci

- Fragole zucchero e limone - 8 €
- Colomba con crema chantilly - 8 €

