



**Osteria  
da  
Liò**  
DAL 1890  
A LA MADDALENA

**IL Menù**

**Antipasto € 10,00**

*Polpo di Caprera alla piastra su crema di patate con pomodori e cipolla grigliati*

\*\*\*

**Secondo € 20,00**

*Bouillabaisse alla Garibaldi (Zuppa di pesce)*

\*\*\*

**Dolce € 5,00**

*Dolce Anita*

**MENU COMPLETO € 35,00**



**Ingredienti:**

**Antipasto**

*Grinfie di polpo dell'arcipelago, Patate di Santa Teresa, Pomodori Ramati (Ortopoli di Norma Impagliazzo), Olio extravergine d'oliva (Oleificio SECCHI), Rosmarino (Ortopoli di Norma Impagliazzo), Sale, Cipolla Bianca (Ortopoli di Norma Impagliazzo)*

**Piatto Principale**

*Sapori: Cipolla d'orata, Aglio, Pomodoro Ramato, Finocchietto Selvatico, Alloro, Peperoncino fresco (Ortopoli di Norma Impagliazzo); Zafferano di San Gavino Monreale; Olio extravergine d'oliva (Oleificio SECCHI); sale e pepe quanto basta.*

*4/5 tipi di Pesce da Zuppa del pescato del giorno, Crostacei, Seppia (Mercato Civico del Pesce)*

*Crostini di Pane (Forno Panetteria Fanti)*

**Dolce**

*Farina 00 (Molino Carbini Nicola), Semola di Mulino Galleu, Uova (Ortopoli di Norma Impagliazzo), Zucchero, Arancia (Ortopoli di Norma Impagliazzo), Burro (Arborea), Mandorle (Hivu Oliena), Sciroppo d'Arancia Garibaldino.*

