



ANTICA FONDERIA DELIVERY E TAKE AWAY by Alba Esteve Ruiz

Paella Valenciana (Paella con pollo, coniglio, fagioli Spagna, fagiolini corallo e peperoni rossi) 16 euro a persona

Paella secreto e funghi di stagione (Paella con secreto di maiale iberico e funghi di stagione) a parte ali oli arrostita 18 euro a persona

Arroz a banda (Paella con gamberi, scorfano, triglia, calamaro e seppia) a parte ali oli classica 18 euro a persona

TUTTE LE PAELLE VERRANNO CONSEGNATE CON LA PAELLERA E LA RICETTA PER REPLICARE IL PIATTO DELLA CHEF COMODAMENTE A CASA TUA

Carpaccio di carne salata, foie gras e uva 12 euro

Carciofi alla brace, paté di fegatini, crema di ricotta e agrumi 10 euro

Salmone marinato, misticanza, insalatina di finocchi e agrumi e vinagrette di lamponi 12 euro

Insalata con quaglia in escabece, pomodori datterini disidratati e melograno 11 euro

Alici del mar Cantábrico Don Bocarte "85 gr" (servite con due babbà salati e burro) 22 euro

Alici del mar Cantábrico Don Bocarte "48 gr" (servite con due babbà salati e burro) 20 euro

Caviale Calvisius Selezione Tradition (servite con due babbà salati e burro) 20 euro

Jamón de bellota Admiracion Blasquez 36 mesi (servite con due babbà salati e burro) 20 euro

Purè gratinato con scamorza affumicata 5 euro

Il carciofo Antica Fonderia 5 euro

Focaccia alle patate Salmone Crispy (salata tartara, lollo verde rossa, pomodoro, cetrioli), guarnizione misticanza con agrumi 14 euro

Pan Bao Pulled Pork (maiale sfilacciato, lattuga, salsa agli arachidi e arachidi salati), guarnizione misticanza con mix di semi 12 euro

Pane nero con mix di Semi lingua, uovo e salsa chili (lingua alla brace, uovo all'occhio di bue, salsa chili piccante, peperoni arrostiti) 14 euro

LE PASTE DA CUOCERE E CONDIRE CON LE NOSTRE SALSE HOMEMADE

Spaghettoni Mancini alla carbonara (100 gr di spaghettoni, guanciale DOL, crema carbonara) 13 euro

Gnocchi di patate fatti in casa, ragù di chorizo e salvia (250 gr di gnocchi, salsa ragù, parmigiano) 13 euro

Chitarrina fatti in casa con ragù di spigola (120 gr di chitarrina di pasta fresca tirata a mano, ragù di spigola e pomodori dry, panura du prezzemolo) 14 euro

Babà salato (focaccina alle patate) 1 euro al pezzo

Bottoncini al latte con semi 0,50 euro al pezzo

Filoncino di farina Tumminia integrale con noci (500 gr) 6 euro

Lingotto di Tiramisù 5 euro

Millefoglie con cremoso di cioccolato bianca e fava tonca e mele 5 euro

Cremoso di gianduia e nocciola 5 euro