



## 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 animelle e cavolfiore (Paella con animelle di vitello e cavolfiore) 20 euro a persona

Arroz negro (Paella con nero di seppia, seppie, calamaro e polpo) a parte ali oli classica 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 NELLA CLASSICA PAELLERA VON LA RICETTA PER REPLICARE IL PIATTO DELLA CHEF COMODAMENTE A CASA VOSTRA

Battuto di gamberi, burrata, melanzane e pistacchi 15 euro

Tataki di ricciola, topinambur e caviale tobiko al wasabi 14 euro

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

Carpaccio di carne salata, cremoso di ostriche ed arachidi 14 euro

Crocchette di bollito, emulsione di uovo e patanegra 12 euro

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

Pan Bao Salmone (salmone marinato, salsa tartara, lattuga) guarnizione misticanza con mix di semi 12 euro

Pan Bao burrata, alici, zucchine (burrata, alici Don bocarte, zucchine alla scapece) guarnizione misticanza con mix di semi 14 euro

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

Il carciofo Antica Fonderia 5 euro

Puntarelle alla romana 6 euro

Alici del mar Cantábrico Don Bocarte marinate in aceto di vermouth "140 gr" (servite con due babbà salati e burro) 15 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

### 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

Cannelloni di manzo e gorgonzola (Cannelloni ripieni di stracotto di manzo, demins gles e crema di gorgonzola) 11 euro

### PANE

Babà salato (focaccia 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

### DOLCI

Agrumi, anice e cannella 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