

# LA MAISON LION

~ ristorante e petit hotel ~

**L E N O S T R E F O C A C C E  
D E L G I O V E D Ì E D A A S P O R T O**

## **...LE CLASSICHE**

### **LA MARGHERITA**

DATTERINI DI PACHINO AL FORNO MOZZARELLA FIOR DI LATTE,

OLIO EVO E BASILICO

**€7.00**

### **LA COSACCA**

POMODORI PELATI, GRANA, PECORINO, PIAVE STRAVECCHIO GRATTUGIATI,

POMODORINI AL FORNO, OLIO EVO E BASILICO

**€8.00**

### **LA CAPRICCIOSA**

PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, A FINE COTTURA

I CARCIOFINI ALL'OLIO, IL PROSCIUTTO DI PRAGA

**€9.00**

### **LA SICILIANA**

PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, DATTERINO DI PACHINO AL FORNO, OLIVE

TAGGIASCHE, CAPPERI DELLE EOLIE, FILETTI DI ACCIUGA SICILIANA, OLIO EVO ED

UNA GRATTATINA DI SCORZA DI LIMONE PRIMA DI ESSERE SERVITA

**€10.00**

## **...LE CLASSICHE CON LA STRACIATELLA**

### **LA CAPRICCIOSA BIANCA**

FOCACCIA BIANCA, STRACIATELLA, PALETTA DI JAMON SERANO,

CARCIOFINI ALL'OLIO E L'ACCIUGA DEL MAR CANTABRICO

**€12.00**

### **LA DIAVOLA**

POMODORINI AL FORNO, STRACCIATELLA, N'DUJA CALABRA

**€12.00**

### **LA PARMIGIANA**

FOCACCIA BIANCA, STRACCIATELLA, MELANZANE FRITTE POMODORINI AL FORNO

**€12.00**

### **LA BASSANESE**

FOCACCIA BIANCA, STRACCIATELLA, ASPARAGI, UOVA STRAPAZZATE

E FILETTI DI ACCIUGA, A FINE COTTURA UNA SPOLVERATA DI PEPE ED EVO

**€14.00**

## **...LE FARCITE...**

### **LA PORCHETTA**

FOCACCIA FARCITA CON PORCHETTA, GORGONZOLA E COMPOSTA DI FRUTTA

**€12.00**

### **LA VALDÔTAINE**

FOCACCIA FARCITA CON FONTINA VALDOSTANO E PROSCIUTTO AFFUMICATO

**€12.00**

# LA MAISON LION

~ ristorante e petit hotel ~

## LE NOSTRE FOCACCIE DEL GIOVEDÌ E DA ASPORTO

**... NON SOLO DAL MARE (C'È CHI LE CHIAMA GOURMET)**

### LA REGINA DI SANDANIELE

FOCACCIA BIANCA, STRACCIATELLA, TROTA SALMONATA AFFUMICATA,  
RAFANO E CAVIALE DI TROTA

€15.00

### LA "RENGA" UNO

FOCACCIA BIANCA, STRACCIATELLA, SASHIMI DI ARINGA AFFUMICATA, IL SUO CAVIALE,  
MELA VERDE E RAFANO

€15.00

### LA "RENGA" DUE

FOCACCIA BIANCA, PATATE A FETTE, SASHIMI DI ARINGA, IL SUO CAVIALE,  
OLIO AROMATIZZATO ALL'AGLIO

€15.00

### LA PIOVRA

FOCACCIA BIANCA CON PIOVRA GRIGLIATA, PATATE OLIVE TAGGIASCHE,  
CAPPERI DELLE EOLIE E LIMONE GRATTOGIATO

€15.00

### IL GAMBERO ROSSO

FOCACCIA BIANCA, STRACCIATELLA, TARTARA DI GAMBERI ROSSI,  
FIOR DI CAPPERO FRITTO E POMODORINI AL FORNO,  
FINE COTTURA UNA GRATTOGIATA DI SCORZA D'ARANCIA E EVO

A  
€18.00

### LA TONNARA

FOCACCIA BIANCA, TARTAR DI TONNO MARINATO ALLA SALSA DI SOLA,  
CIPOLLA DI TROPEA CAMELLATA E FIOR DI CAPPERO FRITTI

€18.00

### LA DOLOMITICA\*

FOCACCIA BIANCA, PIAVE RISERVA GRATTOGIATO, GUANCIALE DELLA MACELLERIA GAZZI,  
TARTUFO DELLE DOLOMITI

€18.00

### LA PIZZOCCO\*

FOCACCIA BIANCA, PATATE DI CESIOMAGGIORE, FONDUTA DI PIAVE RISERVA E TARTUFO DELLE  
DOLOMITI

€18.00

\* LE FOCACCIE SEGUONO L'ANDAMENTO STAGIONALE, NON SEMPRE ABBIAMO DEL TARTUFO DELLE DOLOMITI