

L'ANCICUA
SESTRI LEVANTE
www.lanciua.it



**CATALOGO
PRODOTTI**



Michele Senno

Dal 1920 la nostra famiglia opera nel settore ittico, dopo 25 anni di esperienza abbiamo deciso di dedicarci a una delle più antiche tradizioni liguri, la salatura delle acciughe o alici.

Desideriamo far riscoprire gli antichi sapori della nostra terra privilegiando il gusto unico delle nostre produzioni limitate che eseguo settimanalmente.



Condizioni di vendita

Le ordinazioni si accettano tramite:

- Mail **lanciua@libero.it**
- Whatsapp **3480039598**

Al momento dell'ordine specificare nome, cognome e indirizzo di spedizione con recapito telefonico, le spese di spedizione a carico dell'acquirente, quindi non sono comprese nei prezzi che trovate di seguito.

Produzione e consegna entro 10gg lavorativi dal ricevimento dell'ordine.

Pagamento tramite bonifico bancario:

BPER banca-filiale Casarza L.

c/c intestato a:

Lanciua di Senno Michele

IT76V0538731920000035145419

Casuale: Pagamento nome e cognome.



ALICI SALATE IN SALAMOIA

Formati disponibili:

- Vaso da 1,5 kg € 40,00
- Vaso da 500 gr € 20,00
- Vaso da 250 gr € 12,00

Scadenza circa 9 mesi.



FILETTI DI ALICI SALATE IN OLIO EVO

Formati disponibili:

- Vaso da 500 gr € 32,00
- Vaso da 250 gr € 18,00

Pescato nazionale, lavorate artigianalmente
in olio extravergine di oliva italiano.
Scadenza circa 6 mesi.



LA SARDENARIA DE LANCIUA

Una delle più antiche ricette liguri
rivisitata da noi in vasetto con:
*pomodori secchi, filetti di acciughe,
olive taggiasche, aglio e origano.*
Ideale per bruschette, pizze e focaccine.

Formato disponibile:

- Vaso da 220 gr € 13,00

Scadenza circa 6 mesi.



U PUNENTIN DE LANCIUA

Sugo di alici con pomodori secchi.

Antico preparato a bordo dei leudi dai marinai di Riva Trigoso
risivitato in vasetto con: *pomodori secchi, alici, cipolla, prezzemolo, aglio.*

Formato disponibile:

- Vaso da 200 gr € 13,00

Scadenza circa 6 mesi.







IL BATTUTO PICCANTE

I nostri filetti battuti a coltello si uniscono al peperoncino Hot Lemon coltivato biologicamente dall'azienda Lu Cavaliere in Abruzzo, la particolarità di questo peperoncino è che non coce come dice l'amico Paolo, ma sprigiona una leggera piccantzza e un impareggiabile sentore di limone.

Consigliatissimo abbinato a verdure bollite (spinaci-cime di rapa ecc) o come condimento a carpacci o grigliate.

Formato disponibile:

- Vaso da 100 gr € 8,00

Scadenza circa 6 mesi.

CREMA DI ALICI

I filetti di acciuga vengono sminuzzati e in seguito frullati creando così una sportissima crema a base di acciuga. Ideale per stuzzichini aperitivi per condire un pinzimonio di verdure crude... solo per i più audaci anche per creare un insolito caramello salato.

Formato disponibile:

- Vaso da 100 gr € 6,00

Scadenza circa 6 mesi.



SARVEGO

Sarvego in dialetto ligure significa *selvaggio, rustico una cosa senza tanti fronzoli...*

...proprio come la nostra crema.

In collaborazione con l'Azienda Agricola La Baita e Galleano (IM).

abbiamo creato per voi una crema di alici aromatizzata.



La nostra idea era di racchiudere in un vasetto i profumi del mare e della terra ligure...

Ideale per crostini, come salsa su grigliate di pesce o carne, come condimento su verdure bollite.

I nostri filetti di alici frullati con emulsione di olio evo aromatizzato da scorza di limone non trattato e fiori di borragine essiccati.

Formato disponibile:

- Vaso da 150 gr € 10,00

Scadenza circa 6 mesi.



SBOLINOU

In gergo marinaro la parola sbolinata si usa quando una vela si sgonfia e si allasca ... praticamente un disastro ... questo prodotto nasce proprio da un imprevisto rivelatosi poi una piacevole scoperta!!!

Filetti di acciughe battute a coltello insaporite da scorza di arancia pernambucco non trattata e olio di oliva extravergine.

Consigliamo come abbinamento a carpacci o servito su bruschetta o crostino.

Formato disponibile:

- Vaso da 150 gr € 10,00

Scadenza circa 6 mesi.





L'ANCIUA

