

2018

Menù

ANTIPASTI

Rosa di pesce spada fumè con vinaigrette ai semi di sesamo nero
Trancetti di salmone al rosmarino su misticanza di red chard con salsa tartara
Capasanta al graten aromatico

PRIMI

Riso carnaroli alla rosa di Treviso e code di mazzancolle
Tagliolini tricolore al ragù di spigola profumata al basilico

SECONDI

Langostino al miele d'acacia con chips di carciofi
Radicchio rosso invernale

SORBETTO AL LIMONE E ZENZERO

Ventaglio di tagliata di manzo ai pepi di Zanzibar
Patate al rosmarino

DOLCE e CAFFÈ

ORE 3.00

Pasta e fagioli
Spaghetti aglio olio peperoncino

UVA PORTAFORTUNA
PANETTONE E PANDORO
PROSECCO DI VALDOBBIADENE
Acqua e vini BARON

€87 per persona

