



Menù 2

Aperitivo di Benvenuto con Sfiziosità e
Prosecco Millesimato “Paladin” 2010



Terrina di Salmone Leggermente Affumicato
con Cuore di Philadelphia e Gazpacho

Polpo Grigliato su Crema di Melanzane al Forno e
Gocce di Aceto Balsamico



Sformatino di Ricotta e Radicchio di Treviso Tardivo
con Carpaccio di Magatello Affumicato “in casa”
e Citronette al Miele e Senape



Gocce di Pasta Fresca al Branzino e Broccoletti
con Pomodorini Canditi e Olio Profumato al Basilico

Riso Vialone Nano “*Az. Agricola Salera*”
mantecato allo Strachitund con Carciofi d’Albenga e Noci Tostate



Medaglione di Roast Beef Rosato Bardato con Guanciale Affumicato,
Demiglance al Pepe Verde,
su Patata Schiacciata ai Semi di Senape



Torta o Degustazione di Dolci

Salbanello igt - PALADIN Pralis I.g.t. - PALADIN
Spumanti Brut - CASA COLLER Moscato Bianco - VILLA ERICA

40€ A PERSONA BEVANDE INCLUSE