



Menù 3

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

Millefoglie di Pesce Spada, Patate e Zucchine
con Coulis di Pomodori Datterini e Origano Fresco

Sorbetto al Limone

Medaglione di Roast Beef Rosato Bardato con Guancia Affumicata,
Demiglace 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

45€ A PERSONA BEVANDE INCLUSE