



PROPOSTA 5

Aperitivo di Benvenuto con Sfizioità e
Prosecco Millesimato "Paladin" 2011

Spiedo di gamberi alla maggiorana con *hummus* di ceci,
concassè di pomodoro e crostone di pan brioche dorato

Baccalà mantecato alla vicentina
con polentina al riso nero di Venere e carciofino

Cestino croccante ripieno di ricotta di bufala alle erbe, melanzane
e scamorza affumicata con *coulis* di pomodorini datterini

Manzo marinato alle erbe su insalatina di rucola
e vinaigrette all'aceto barricato di Jerez

Radiatori di pasta fresca al nero con guazzetto di seppia,
olive taggiasche e fagiolini

Riso Vialone Nano "Az. Agricola Salera"
con *mire poix* di verdure al rosmarino,
mantecato al Taleggio di grotta e mandorle

Cubo di salmone leggermente affumicato
con spaghetti croccanti di verdure
e burro alla maitre d'hotel

Sorbetto al limone e salvia

Filetto rosato di maialino con *demi glace* al ValCalepio bianco,
punte d'asparagi e bacon croccante,
su patata schiacciata al timo

Degustazione di Dolci Fatti in Casa

€48

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