

PROPOSTA 4 (45 EURO)



PRIMAVERA ESTATE 2017

Aperitivo di benvenuto con prosecco millesimato 2016 e stuzzicherie

IL BACCALÀ ED I CECI

Baccalà mantecato all'olio Evo su passatina di ceci al rosmarino,
pesto di pomodorini secchi e sedano croccante

LA SEPPIA, IL FINOCCHIO E LA PESCA

Insalatina di seppia con finocchio e pesca nettarina al profumo di maggiorana

L'ASPARAGO E IL LONZINO

Asparago racchiuso in sfoglia croccante al parmigiano con lonzino stagionato,
misticanza e noci tostate

LA BUFALA E I GAMBERI

Ravioli ripieni di mozzarella di bufala con gamberi arrostiti, pomodorini appassiti
su crema di piselli alla mentuccia

LA BARBABIETOLA E LO STRACHITUNT

Riso vialone nano alle rape rosse finito con raclette di strachitunt
e polvere di olive taggiasche

IL SALMONE E L'ERBA CIPOLLINA

Cubo di Salmone leggermente affumicato servito con caponatina di
verdure primaverili al vapore e maionese all'erba cipollina

UN SECONDO A VASSOIO A SCELTA TRA:

Tagliata di filetto di maiale dané
con patate sabbiose

Frittura di calamaretti e
verdurine croccanti

Degustazione di dolci fatti in casa o torta personalizzata



Salbanello rosso igp del Veneto - **PALADIN** - Chardonnay IGP delle Venezie **PALADIN**
Spumante brut **CASA COLLER** - Moscato Bianco - **VILLA ERICA**