

PROPOSTA 5 (48 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

### SORBETTO ARTIGIANALE AGLI AGRUMI

### IL MANZO E IL BALSAMICO

Medaglione di manzo rosato con riduzione di aceto balsamico riserva,  
pancetta piacentina croccante e mash di patate e carote

Degustazione di dolci fatti in casa o torta personalizzata



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