



Menù 3

Aperitivo di benvenuto
con Prosecco millesimato 2015 Paladin

Cialda di pane con code di gambero al burro e maggiorana,
bacon croccante su vellutata di piselli alla mentuccia

Sformatino di ceci con baccalà mantecato alla vicentina,
crema di pomodorini secchi e pinzimonio di sedano

Carpaccio di magatello di manzo marinato
con sfoglia croccante di pasta brick e insalatina di rucola,
Quartirolo Dop, fragole e onion flakes

Maccheroni al torchio con vongole,
pomodorini arrosto e scorza di limone
su crema di zucchine novelle

Risottino con mirepoix di verdure al rosmarino
mantecato con formaggio Piattone della Valtellina
e finito con gocce di aceto balsamico invecchiato

Cubo di salmone leggermente affumicato e scottato, accompagnato
da insalatina panzanella e maionese al lime e pepe rosa

1 secondo a vassoio a scelta tra quelli sotto elencati

Torta personalizzata
o Degustazione di dolci fatti in casa

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

44€

- Pesce spada e verdure novelle arrosto con salmoriglio all'origano Bio siciliano
- Tagliata di petto di pollo marinato nello yogurt con julienne di verdure all'orientale
- Tagliata rosata di manzo con patate al rosmarino