



Menù 5

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 zucchini 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



Sorbetto artigianale agli agrumi



Medaglione di filetto di maiale e la sua riduzione al profumo di Sauvignon,
gratinato con Taleggio Dop e punte di asparagi,
patata bianca schiacciata



Torta personalizzata
o Degustazione di dolci fatti in casa

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



48€

