



Primavera - Estate 2018

Proposta n.4 46,00€

Aperitivo di benvenuto

Tartare di salmone marinato con citronette agli agrumi e soia, onion flakes e daikon

*Insalatina di polpo e fettine di seppia
su passatina di fave e pesto di pomodorini secchi*

*Muffin salato con verdure, creamcheese all'erba cipollina,
carpaccio di bresaola orobica e misticanza all'aceto balsamico*

Ravioli ripieni di asparagi con bisque, code di gambero arrostiti e mandorle tostate

*Riso vialone nano con crema di piselli, formaggio Crosta fiorita Az. Agr. Il Faggio
finito con polvere di pancetta affumicata*

*Filetto di maialino in crosta senapata accompagnato da mash di patate al rafano,
mela caramellata e demiglance al Vermentino*

Al vassoio uno dei secondi a scelta tra:

Frittura di calamaretti e verdure con salsa aioli o Tagliata di controfiletto di manzo rosata con patate sabbiose

Degustazione di dolci fatti in casa o torta personalizzata



*Salbanello rosso igt del Veneto PALADIN - Chardonnay Igt PALADIN
Spumante brut ARMAR - Moscato Bianco VILLA ERICA*