Primavera - Estate 2018

Proposta n.5 48,00€

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 arrostite 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 demiglace al Vermentino

Sorbetto artigianale alla frutta

Involtino di pesce spada al battuto mediterraneo su caponatina di verdure stagionali

Degustazione di dolci fatti in casa o torta personalizzata

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