

Menù di Capodanno

2017/ 2018

Antipasti:

- Masanete (corallo di granchio di laguna) su polentina bianca a cucchiaio, gamberoni con salsa allo zafferano dei Colli Euganei, insalata di calamari e radicchio tardivo di Treviso
- Baccalà mantecato con polenta al nero di seppia
- Salame all'aceto balsamico con purè di patate
- Cavolo cappuccio rosso in agrodolce - Finocchi stufati al latte di soia con arancia e zenzero

Primi Piatti:

- Risotto di gò (giozzo di laguna)
- Fusilli di farina di castagne al sugo di capesante e ortiche
- Ravioli caserecci alle pere e formaggio

Secondi Piatti:

- Filetto di branzino arrosto in crosta di pistacchio
- Stracotto di canguro con polenta taragna
- Cicoria e ceci stufati
- Musetto di casada con lenticchie rosse

Dolce:

- Torta fondente al cioccolato fondente con ricotta fresca di capra

Brindisi di Capodanno con Prosecco bio surli di Renzo Rebuli

€ 100,00 a persona, bevande escluse