

*Menu di Pesce*

*Aperitivo: Prosecco.*

\*\*\*\*

*Antipasto:*

*Insalata di polpo e seppie con coulis di pomodoro verde, citronette di lime, julienne di sedano e colatura di alici; Tartar di Tonno scottato e marinato allo zenzero e avocado; Filetto di Sciabola bardato di melanzane e pasta Kataifi con pezzetti di pomodoro e mozzarella di bufala; Gamberone fritto in crumble di pane.*

\*\*\*\*

*Primo:*

*Paccheri all'uovo con gamberi, calamari e tonno fresco con pesto di erbe e mandorle. Cannelloncini gratinati di ombrina e gamberi su vellutata di patate e porro.*

\*\*\*\*

*Secondo:*

*Scrigno di Orata con insalatina al pistacchietto; Frittura di Calamari, Carciofi fritti; Purè di patate e ventaglio di pane carasau.*

\*\*\*\*

*Dolce:*

*Cre moso al cioccolato bianco con cuore di pastiera, copertura al pistacchio, cialda al sesamo e arachidi, salsa di lampone; Fragole al naturale con ciuffo di panna.*

*Vino: Chardonnay del Veneto*

*Tot. a pers. 48,00€*

*Menu di Carne*

*Aperitivo: Prosecco.*

\*\*\*\*

*Antipasto:*

*Sformatino di patate e carciofi con dadini di pane raffermo, provola affumicata, fonduta di pecorino e lardo di Colonnata; Crostone di pane con mozzarella, porcini e guanciale; Fagottino di bresaola farcito di caprino e ricotta con confettura; Prosciutto di Montagna; Corallina.*

\*\*\*\*

*Primo:*

*Paccheri all'uovo con ragù leggero di vitello, polpettine di salsiccia e nocciole tostate. Cannelloncini di carne Chianina gratinati con mozzarella di bufala e vellutata di pomodoro.*

\*\*\*\*

*Secondo:*

*Cotolette d'Agnello dorate; Filetto di Manzo con punte d'asparagi e olio al rosmarino, Carciofi fritti; Purè di patate e ventaglio di pane carasau.*

\*\*\*\*

*Dolce:*

*Cre moso al cioccolato bianco con cuore di pastiera, copertura al pistacchio, cialda al sesamo e arachidi, salsa di lampone; Fragole al naturale con ciuffo di panna.*

*Vino: Chardonnay del Veneto*

*Tot. a pers. 45,00€*