





MENÙ DI PESCE

ANTIPASTI

Cannolo al carbone vegetale ripieno di baccalà mantecato

Cuore di carciofo gratinato, capasanta nostrana scottata e il suo ristretto Tagliatella di seppia cbt alla carbonara e polvere di guanciale

Tataki di tonno con radicchio marinato di Treviso e maionese alla soia

PRIMI PIATTI

Riso carnaroli ai sapori del mare, profumo di bergamotto e olio al finocchietto Cannelloni di pasta all'uovo gratinati con capesante nostrane e carciofi moretti

SECONDO PIATTO

Coda di rana pescatrice in camicia di bacon, velluatata di zucca e chips di cavolo nero

SGROPPINO AL LIMONE E GIN

DESSERT

Semifreddo ai frutti di bosco, salsa al mascarpone e mandorle

Pandoro con crema zabaione

Bollicine, Pinot grigio Santomè Acqua e caffè



MENÙ DI CARNE

ANTIPASTI

Cannolo al carbone vegetale ripieno di formaggio fresco e pomodoro semidry

Cuore di carciofo gratinato e cuore di provola affumicata Petto d'oca affumicato con radicchio marinato di Treviso

Tartare di manzo con senape di djion

PRIMI PIATTI

Riso carnaroli con radicchio tardivo di Treviso, melograno e mantecato all'asiago dolce Cannelloni di pasta gratinati con carciofi moretti e speck

SECONDO PIATTO

Guancetta di manzo, velluatata di zucca e chips di cavolo nero

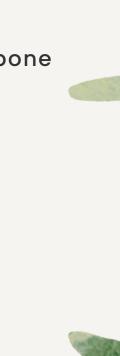
SGROPPINO AL LIMONE E GIN

DESSERT

Semifreddo ai frutti di bosco, salsa al mascarpone e mandorle

Pandoro con crema zabaione

Bollicine, Merlot Corvina IGT Corte giara Acqua e caffè



EURO 75,00

MENÙ KIDS

Pasta al ragù Cotoletta alla milanese con patate forno

Dolce e bibita

EURO 30,00







PER ALLERGIE O INTOLLERANZE CHIEDIAMO AI GENTILI CLIENTI
DI COMUNICARLO AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE

IL PRANZO DI NATALE INIZIERÀ ALLE ORE 12.00

LA PRENOTAZIONE DI NATALE SARÀ CONVALIDATA SOLO CON IL

VERSAMENTO DI UNA CAPARRA DI € 40,00 A PERSONA