

Menù di Natale

2023

Per cominciare

Aragoste al naturale e/o con maionese

Scampi e gamberi in salsa rosa

Storione olio e limone

Insalata di mare alla catalana

Filetti di sogliola olio e limone

Torta di scampi

Gianchetti a vapore

Il nostro foie gras

Paté di selvaggina e paté della casa

Salmone selvaggio Red King

Salmone affumicato scozzese

Pesce spada e tonno affumicati

Salmone all'aneto con songino e salsa rosa

Petto d'anitra affumicato e non

Panettone gastronomico

Vol au vent tanti sapori

Tartine assortite

Aspic di mare

Galantine e marbré

Spumone di prosciutto

Spumone di tonno

Aspic in bellavista

Mousse di tonno e salmone

Bisetta e capitone marinati

Capesante al verde

Lumache alla Borgogna

Gamberi con carciofi, pomodorini e pompelmo rosa

Carpaccio di tonno con carciofi, filetto d'arancia e olive taggiasche

Carpaccio di pesce spada con fagiolini, speck croccante e pinoli

Tortino di polipo e patate con pesto d'olive e bottarga

Primi piatti

Crespelline al tartufo

Gnocchi alla parigina con julienne di verdure

Mini timballi di riso con porcini, zafferano e gamberi

Cannelloni ai porcini con culatello,

Castelmagno e scorza d'arancia

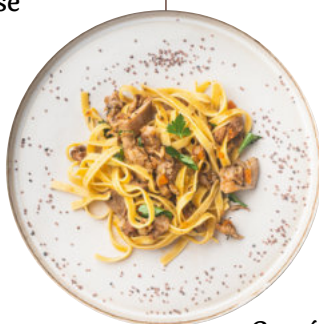
Crespelline ai carciofi con bacon croccante e uvetta

Mini panzerotti agli asparagi,

provola affumicata e zafferano

Lasagnette verdi con trevigiana, scamorza affumicata e prosciutto crudo di Sauris

Tronchetto di zucca con Roquefort, gamberi, bottarga e pistacchio



Secondi piatti

Tacchinella arrosto

Tacchinella farcita alle castagne

Cappone farcito con pistacchi e noci

Faraona ripiena arrosto

Cappone arrosto

Anitra all'arancia

Cosciotto d'agnello farcito ai carciofi

Petto d'anitra con puré di spinaci,

cipolle di tropea e mandorle

Carré d'agnello con carciofi e mela carammelata al miele di castagno

Petto di faraona in crosta di fichi e prugne con passata di ceci

Filetto di rombo in crema di lenticchie e spezie

Filetto di branzino con sauté di patate, carciofi e olive taggiasche

Coda di rospo su puré di fagioli con dadi di mortadella e glassa al balsamico

Storione al vapore in salsa di capperi e zenzero

...e poi

Antipasti, ravioli tanti sapori, un'accurata selezione di formaggi nazionali e altre golosità

...e per Capodanno

Tartine tanti sapori

Panettone gastronomico

Vol au vent

Cotechini e zamponi con lenticchie



I nostri prodotti possono contenere traccia di sostanze allergeniche o causa di intolleranza alimentare (reg.Ce 1169/11) e prodotti congelati

Tutto su prenotazione