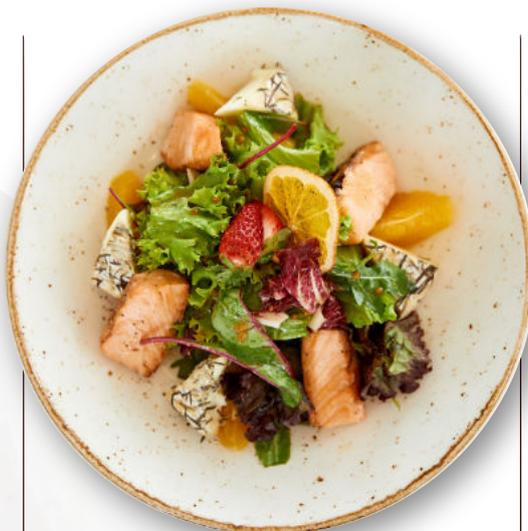


Menù di Natale

— 2024 —

Per cominciare

Aragoste al naturale o con maionese
Gamberi in salsa rosa
Storione all'olio e limone
Insalata di mare e alla catalana
Filetti di sogliola olio e limone
Torta di scampi, salmone e gamberi
Gianchetti a vapore
Il nostro foie gras
Patè di selvaggina e patè della casa
Salmone selvaggio Red King
Salmone affumicato scozzese
Pesce spada e tonno affumicati
Salmone all'aneto con indivia e finocchietto in salsa rosa
Petto d'anitra affumicato e non
Panettone gastronomico
Vol au vent tanti sapori
Tartine assortite
Terrina di branzino e salmone con finocchietto e melograno
Galantine e marbrè
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 misticanza di verdure
Lasagnette alla zucca con gorgonzola e trevigiana tardiva
Mille foglie di riso allo zafferano con salmone affumicato e verdure all'agro
Cestino di riso con fonduta ai porcini, zucca, trevigiana tardiva e bacon croccante
Cannelloni ai porcini con guanciale e Castelmagno al profumo d'arancia
Crespelline ai carciofi con prosciutto crudo di Sauris e mandorle tostate
Piccoli panzerotti agli asparagi con tonno affumicato, zafferano e pesto leggero

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 su purè di fagioli, spinaci novelli e salsa al vino rosso
Carrè d'agnello con carciofi e mela caramellata al miele di castagno
Petto di faraona in crosta di fichi e prugne con purè di ceci al tartufo
Filetto di rombo in crema di lenticchie e spezie
Filetto di branzino con sauté di patate, carciofi e bacon croccante affumicato
Coda di rospo alla zucca con trevigiana tardiva e melograno
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