



## **Menu 1**

### **Aperitivo**

≈

**Veli di pesce spada marinato alla menta e pepe rosa con mousse di caprino al limone**

**Salmone leggermente affumicato in manto di alga nori servito con crostini**

**Tortino tiepido di piovra con olive rivierasche e gocce di basilico**

**Carpaccio di manzo marinato agli agrumi**

**con insalata dei primi tempi e scaglie di grana padano**

≈

**Fagottino casereccio al basilico farcito di crostacei**

**Risotto allo zafferano, crescita e fiori di zucca**

≈

**Lingotto di tonno in camicia di semi di papavero**

**con caponata di zucchine e mandorle**

**o**

**Filetto di vitello in manto di sfoglia e culatello**

**con funghi porcini e patate al rosmarino**

≈

**Sorbetto**

≈

**Dessert**

**Brindisi con spumanti brut e moscato**

≈

**Caffè espresso**

**Selezione di vini d.o.c. della nostra cantina**

**Euro 60,00**



## **Menu 2**

### **Aperitivo**

≈

**Tentacoli di piovra arrostiti con mozzarella di bufala gratinata al mais  
e battuto di sedano e olive rivierasche**

**Prosciutto crudo di Parma stagionato con carciofini al mosto di frantoio**

≈

**Risotto mantecato ai frutti dei nostri mari**

**Fagottino di crespella ai funghi porcini e maggiorana**

≈

**Grigliata mista di pesce**

**con verdure alla plancia e patate arrostiti**

≈

**Sorbetto**

≈

**Dessert**

**Brindisi con spumanti brut e moscato**

≈

**Caffè espresso**

**Selezione di vini d.o.c. della nostra cantina**

**Euro 50,00**



## **Menu 3**

### **Aperitivo**

≈

**Code di mazzancolle gratinate alle mandorle, nocciole e pistacchi  
su tortino di riso Venere**

**Piccole tartare di manzo su pesto di rucola e spuma di erborinato di capra**

≈

**Ravioli di branzino al profumo d'arancia e concassè di gamberi**

**Lasagnetta al radicchio trevigiano e brie**

≈

**Filetto di orata arrostita in manto di patate al dragoncello  
su fumetto di vongole con caponata di verdure**

≈

### **Sorbetto**

≈

### **Dessert**

**Brindisi con spumanti brut e moscato**

≈

**Caffè espresso**

**Selezione di vini d.o.c. della nostra cantina**

**Euro 50,00**



## **Menu 4**

### **Aperitivo**

≈

**Insalata di piovra con patate, sedano e olive taggiasche**

≈

**Risotto mantecato ai frutti dei nostri mari**

**Paccheri leggermente piccanti con gamberi rossi e la loro bisque**

≈

**Salmone arrostito su crema di zucchine e mashed potatoes**

≈

### **Sorbetto**

≈

### **Dessert**

**Brindisi con spumanti brut e moscato**

≈

**Caffè espresso**

**Selezione di vini d.o.c. della nostra cantina**

**Euro 45,00**



## **Menu 5**

### **Aperitivo**

≈

**Affettato nostrano con gnocco fritto**

≈

**Fagottino di crespella ai funghi porcini e maggiorana**

**Risotto mantecato al brie con punte di asparagi e fili di bresaola croccante**

≈

**Filetto di maialino lardellato su crema di piselli allo zenzero e patate al latte**

≈

**Sorbetto**

≈

**Dessert**

**Brindisi con spumanti brut e moscato**

≈

**Caffè espresso**

**Selezione di vini d.o.c. della nostra cantina**

**Euro 45,00**

## **ALTERNATIVE**

**Caramelle alla bergamasca**

**Risotto al radicchio trevigiano e scamorza affumicata**

**Gnocchetti sardi con minuta di pesce spada insaporita al lime e menta**

**Lasagnetta ai frutti dei nostri mari**

**Coniglio arrostito in porchetta con patate al forno**

**Filetto di maialino in manto di mandorle e asparagi con pancetta croccante**

**Frittura di calamari e gamberi con verdure in pastella**

**Filetto di branzino con mitili, funghi porcini e olive taggiasche**