

Menu di Natale e San Silvestro

2018

Antipasti

Lonzino marinato alle spezie con insalatine, pane croccante e salsa al pepe affumicato

Focaccia all'extravergine con patè di faraona e fegatini, radicchio trevigiano al balsamico, castagne e prosciutto di tacchino al miele

Crostino di pane alla zucca con petto d'oca affumicato, mousse di porcini e tartufo

Vol-au-vent con gamberetti e salsa rosa

Filetto di spada affumicato agli agrumi, scarola, mele granny smith e maionese al wasabi e zenzero

Salmone marinato al pepe di Sichuan con insalata scarola, sedano rapa, ortaggi e dressing al mango

Tagliata di tonno con pomodori canditi, olive del Garda e capperi

Insalata di mare

Capasanta gratinata

Baccalà mantecato

Primi piatti

Pasticcio goccia d'oro

Pasticcio alla bolognese

Pasticcio con broccolo "fiolaro" di Creazzo

Pasticcio con ragout bianco e asiago

Crespelle con broccolo fiolaro di Creazzo e asiago

Crespelle con salmone affumicato e salsa di crostacei

Involentino di lasagne con radicchio trevigiano e crema di zucca

Paella alla valenciana - Sangria

Secondi piatti

Cappone ripieno tartufato

Rotolo di faraona al forno del "contadino"

Medaglione di vitello e pollo con biancone del Grappa e salsa di tartufo e porcini

Filetto di maiale al forno con broccolo fiolaro e guancia affumicato

Guancia di maiale brasata con cipolle glassate

Filetto di San Pietro con legumi, ortaggi e gamberi

Filetto di branzino con vellutata di astice allo zafferano e patate

Terrina di merluzzo nero, crostacei, molluschi in crosta mediterranea e crema di patate al limone

Tacchinella allo spiedo

Polli, faraone, galletti allo spiedo

Zampone

Contorni

Cuore di carciofo gratinato

Piselli alla francese

Patate "rustiche"

Patate al forno

Tortino di patate e broccoli

Erbette di campo in tegame

Lenticchie

Sformato di broccolo "fiolaro" con fonduta di Asiago

PRENOTAZIONI PER NATALE ENTRO LE ORE 19.00 DEL 21/12/2018
PRENOTAZIONI PER SAN SILVESTRO ENTRO LE ORE 19.00 DEL 29/12/2018