MENÙ NATALIZIO E DI SAN SILVESTRO 2019

Antipasti

Lonzino marinato alle spezie con insalatine, pane croccante e salsa al pepe affumicato
Focaccia all'extravergine con patè di faraona , 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
"Coppa della Groenlandia": insalata di halibut, king crab, maionese al cetriolo, insalatina e mela verde, e gelatina di sambuco
Salmone gravlask con insalata di patate "affumicate" e panna acida
Tonno fritto al sesamo con verdure e germogli orientali
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
Tortello con radicchio trevigiano, casatella, noci, e crema di zucca
Paella alla valenciana
Sangria

Secondi piatti

Cappone ripieno tartufato
Faraona ripiena al forno del "contadino"
Medaglione di vitello e pollo con biancone del Grappa e salsa di tartufo e porcini
Rotolo di vitello al forno con animelle, foie gras, funghi barboni e verze
Guancia di maiale brasata con cipolle glassate
Trancio di halibut con salsa bianca al timo, granella aromatica, legumi ed ortaggi
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 porcini
Erbette di campo in tegame
Lenticchie
Sformato di broccolo "fiolaro" con fonduta di Asiago

Prenotazioni per Natale entro le ore 19.00 del 21/12/2019
Prenotazioni per San Silvestro entro le ore 19.00 del 29/12/2019