

Menu inverno

1 gennaio – 31 marzo

Aperitivo

Bollicine di Valdobbiadene

Varietà di canapé

Antipasti

Scampetti crudi in emulsione di limone
con insalatina di spinacini freschi

Carpaccio di branzino all'aroma di capperi
e olive taggiasche

Alici marinate con bacche di pepe rosa

Insalatina delicata di piovra

Cubetto di capasanta al gratin
in salsa di zenzero e carote

Primi piatti

Risottino delicato ai frutti di mare

Fagottino di crespella
alla crema di radicchio di Treviso e Montasio

Secondo piatto

Filetto di orata cotto al sale
con piccola ratatouille di verdure croccanti
e patatine arrostiti al rosmarino

Dessert

Giardino di frutta fresca di stagione

Tiramisù

Caffè Illy

I piatti saranno accompagnati
da vini bianchi e rossi delle Venezie

* Il menu proposto potrà subire delle variazioni dovute
alla reperibilità di alcuni prodotti e alla stagionalità
delle materie prime utilizzate.

Menu primavera

1 aprile – 31 maggio

Aperitivo

Bollicine di Valdobbiadene

Varietà di canapé

Antipasti

Scampetti crudi in emulsione di limone
con capperi

Carpaccio di branzino all'aroma di capperi
e olive taggiasche

Alici marinate con bacche di pepe rosa

Insalatina delicata di piovra

Cubetto di capasanta al gratin
in salsa di zenzero e carote

Primi piatti

Risottino saporito ai carciofi e scampi

Fagottino di crespella
alla crema di asparagi e caprino fresco

Secondo piatto

Filetto di orata cotto al sale
con piccola ratatouille di verdure croccanti
e patatine arrostiti al rosmarino

Dessert

Giardino di frutta fresca di stagione

Tiramisù

Caffè Illy

I piatti saranno accompagnati
da vini bianchi e rossi delle Venezie

* Il menu proposto potrà subire delle variazioni dovute
alla reperibilità di alcuni prodotti e alla stagionalità
delle materie prime utilizzate.

Menu estate

1 giugno – 15 settembre

Aperitivo

Bollicine di Valdobbiadene
Varietà di canapé

Antipasti

Scampetti crudi in emulsione di limone
con battuta fresca di pomodori ramati
Carpaccio di branzino all'aroma di capperi
e olive taggiasche

Alici marinate con bacche di pepe rosa
Insalatina delicata di piovra
Cubetto di capasanta al gratin
in salsa di zenzero e carote

Primi piatti

Risottino delicato ai frutti di mare

Fagottino di crespella con zucchine in fiore,
zafferano e stracchino

Secondo piatto

Filetto di orata cotto al sale
con piccola ratatouille di verdure croccanti
e patatine arrostiti al rosmarino

Dessert

Giardino di frutta fresca di stagione

Tiramisù

Caffè Illy

I piatti saranno accompagnati
da vini bianchi e rossi delle Venezia

* Il menu proposto potrà subire delle variazioni dovute
alla reperibilità di alcuni prodotti e alla stagionalità
delle materie prime utilizzate.

Menu autunno

16 settembre – 31 dicembre

Aperitivo

Bollicine di Valdobbiadene
Varietà di canapé

Antipasti

Scampetti crudi in emulsione di limone
con crema di avocado
Carpaccio di branzino all'aroma di capperi
e olive taggiasche

Alici marinate con bacche di pepe rosa
Insalatina delicata di piovra
Cubetto di capasanta al gratin
in salsa di zenzero e carote

Primi piatti

Risottino sfumato al Prosecco con scampi e zucca

Fagottino di crespella ai funghi porcini

Secondo piatto

Filetto di orata cotto al sale
con piccola ratatouille di verdure croccanti
e patatine arrostiti al rosmarino

Dessert

Giardino di frutta fresca di stagione

Tiramisù

Caffè Illy

I piatti saranno accompagnati
da vini bianchi e rossi delle Venezia

* Il menu proposto potrà subire delle variazioni dovute
alla reperibilità di alcuni prodotti e alla stagionalità
delle materie prime utilizzate.