

Menu "Mare"

Benvenuto con Polentina e Quinelle di Baccalà mantecato

Capesanta e Canestrelli al naturale

Tris di Mare; Piovra con Olive e Capperi, Canoce al Vapore, Folpetto con Sedano

Primi piatti: Risotto "Tutto Mare"

Trancio di pesce Spada alla mediterranea con sachiacciata di Patate

Contorno: Verdura cotta

Tiramisù della casa

Vini: Prosecco di valdobbiadene D.O.C.G Bortolin Angelo Spumanti

Pinot Grigio Antonio Gelisi Friuli

€65

Menu "Terra "

Benvenuto dello Chef

Polenta di Storo, Funghi Chiodini e Sopressa trevigiana

Risotto con Radicchio rosso di Treviso mantecato al Parmigiano Reggiano

Gnocchi fatti in casa al Ragù d'Anatra

Guancette Brasate con Purè di Patate

Contorno: Carciofi in Teca

Dolce: Gelato fatto in Casa con salsa di frutti di Bosco

Vini: Prosecco (vedi sopra)

Antonio Gelisi Cabernet franc

€50