

MENÙ DI *Capodanno* 2025

Entre

Zuppetta mari e monti aromatizzate al timo selvatico

Antipasti

Mazzancolla rossa in salsa cocktail e polvere di peperone crusco

Carpaccio di polipo su letto di spinacino melograno e zeste di lime

Parmigiana di razza su crema di basilico e datterino giallo Magatello di

scottona cotto a bassa temperatura con salsa greca Tomino scottato in

padella con radicchio trevigiano stufato e pancetta

Primi

Millefoglie di mare con crema di mascarpone e granella di pistacchio

Calamarata trafilata al bronzo con salsa di scorfano pomodorino giallo e basilico

Paccheri saltati al ragù bianco tagliato al coltello ed erbe aromatiche di stagione

Secondi

Spiedone di calamaro, gamberone e coda di rospo al pane grezzo profumato

Filetto di maiale su letto di scarola ristretto di barolo al ginepro

Contorno

Sformatino di broccoli e cavolfiori di stagione gratinato al forno

Dolce

Panettone artigianale ricoperto di mascarpone e lamelle di cioccolato fondente. Frutta e prosecco.

