



## *Gli Antipasti*

- ▶ Le nostre torte di frolla salata con verdure di stagione  
*Spinaci, verdure, prosciutto e formaggio, radicchio rosso, carciofi*
- ▶ Mini plum-cake salati con verdure
- ▶ Tagliere con affettati selezionati
- ▶ Tagliere con formaggi con composte abbinati
- ▶ Cappelletti gratinati
- ▶ Insalata di mare
- ▶ Gamberoni in salsa rosa
- ▶ Gamberoni al profumo di timo
- ▶ Baccalà mantecato
- ▶ Spumone di tonno
- ▶ Salmone scozzese affumicato, caviale e foie gras

## *I Primi*

- ▶ Crespelle con ragù di pesce
- ▶ Crespelle con radicchio di Treviso e Morlacco del Grappa
- ▶ Crespelle con ricotta e spinaci
- ▶ Brodo di carne con tortellini di Valeggio fatti a mano
- ▶ Pasticcio con carciofi e prosciutto
- ▶ Pasticcio con broccolo fiolario e salsiccia
- ▶ Pasticcio con ragù di carne
- ▶ Pasticcio con ragù di vitello e porcini
- ▶ Zuppa di lenticchie portafortuna
- ▶ Zuppa di Pesce

## *I Secondi*

- ▶ Cosciotto di maialino scaloppato
- ▶ Ossibuchi di vitello brasati
- ▶ Arrosto di vitello con salsa alle noci
- ▶ Gran bollito misto: *Cappone, cotechino, lingua, manzo, con cren e salsa verde*
- ▶ Arista di maiale con salsa tartufata
- ▶ Petti d'anatra arrostiti all'arancia con scorzette caramellate
- ▶ Tranci di salmone alle erbe aromatiche
- ▶ Coda di rospo al forno
- ▶ Filettini di orata al profumo di agrumi
- ▶ Merluzzo con pomodorini, olive e capperi alla livornese
- ▶ Baccalà alla Vicentina

## *I Contorni*

- ▶ Verdure e legumi di stagione  
*Purè di patate fresche, funghi mistobosco, pioppini e porcini, radicchio di campo, coste, spinaci, carciofi, lenticchie, fagioli in salsa, crauti, verze, zucca, radicchio di Treviso al balsamico e tante altre*



**Gastronomia Dal Ponte**  
Contrà San Silvestro, 31  
36100 Vicenza

tel. 0444.324533  
[info@dalponte.it](mailto:info@dalponte.it)  
[www.dalponte.it](http://www.dalponte.it)

San Silvestro 2019

Emozioni,  
profumi,  
sapori.

Per festeggiare

il Capodanno