



San Silvestro 2020



Gli Antipasti

- Le nostre torte di frolla salata con verdure di stagione
Spinaci, verdure, prosciutto e formaggio, radicchio rosso, carciofi
- Muffin con radicchio rosso e Roquefort Papillon
- Muffin con zucca, zenzero e caprino
- Tagliere di affettati selezionati
- Tagliere di formaggi con composte abbinata
- Cappesante gratinate
- Insalata di mare
- Code di gamberoni in salsa rosa
- Spiedini di code di gamberoni gratinati alle erbe
- Baccalà mantecato
- Sarde in saor
- Spumone di tonno
- Salmone scozzese affumicato, caviale e foie gras Rougie
- Il nostro foie gras d'oca



I Primi

- Crespelle con spinaci e bacon croccante
- Crespelle con radicchio di Treviso
- Crespelle con broccolo fiolaro di Creazzo e gruyère
- Pasticcio con spinaci e ragù di vitello
- Pasticcio con broccolo fiolaro di Creazzo e salsiccia
- Pasticcio con ragù di carne
- Pasticcio con radicchio di Treviso
- Zuppa di lenticchie portafortuna
- Zuppa di Pesce



I Secondi

- Cosciotto di maialino scaloppato
- Arrosto di tacchino farcito con zucca e castagne, e pancetta affumicata
- Arrosto di vitello con salsa alle noci
- Gran lessato misto:
Cappone, cotechino, lingua, manzo con cren e salsa verde
- Guancette di vitello brasate al vino bianco con porcini arrostiti
- Tranci di salmone alle nocciole
- Coda di rospo al forno
- Filettini di orata al profumo di agrumi
- Baccalà alla Vicentina



I Contorni

- Verdure e legumi di stagione
Purè di patate fresche, funghi mistobosco, radicchio di campo, coste, spinaci, carciofi, lenticchie, fagioli in salsa, crauti, verze, zucca al forno, radicchio di Treviso al balsamico, finocchio brasato all'arancio, insalata russa e tante altre



I Dolci

- Panettoni e Pandori di pasticceria da accompagnare con il mascarpone, la mostarda ed un buon bicchiere di bollicine
I cioccolatini di Baratti & Milano e Lindt, il mandorlato di Garzotto Rocco e tante altre golosità

