

31.12.2021

Cenone di San Silvestro
New Year's Eve Menù 2021

Aperitivo del benvenuto Hugo
con pierini tiepidi e ostriche
Welcome aperitif, "pierini"
(deep fried mini toast)
and oyster

Granseola nel suo carapace
Spider crab

Insalata di gamberetti della laguna con carciofini
Lagoon shrimps salad with artichokes

Carpaccio tiepido di branzino
con concasse di pomodoro al pernod
Warm sea bass carpaccio with tomato concasse and pernod

Gran zuppa di pesce con crostini
Classic fish soup with home made croutons

Risotto con scampi sgusciati mantecato allo champagne
Risotto with prawns champagne

Filetto di rombo dorato al forno
con carciofi e patate croccanti
Fillet of baked adriatic turbot
with artichokes and crispy potatoes

Medaglioni di vitello con radicchio di Treviso
e bigne al gorgonzola dolce
Veal medallions served with red "radicchio"
and "gorgonzola" puffs

Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia,
frutti di bosco e cannella
Cinnamon tarte tatin, vanilla ice cream and berries

Selezione di vini:

Wines selection:

Franciacorta Bellavista Alma

Soave Classico doc Gini

Cabernet Sauvignon Marco Felluga

Dopo la mezzanotte

After midnight

Pasta e fagioli, zampone e lenticchie di castelluccio
Traditional venetian pasta and beans soup, "cotechino"
(boiled pork salami) served with castelluccio lentils

Uva pizzutella del buon augurio

Grapes of good luck

Accompagnamento musicale dal vivo tasse incluse € 190,00 p.p.
Live music tax, service and cover charge included € 190,00 p.p.

Champagne Brut Premier Louis Roederer € 80,00
o al bicchiere/or by the glass € 15,00

