

Menù di PESCE

Entrè

- Polentina con schie aglio e olio e calice di prosecco Bellenda

Antipasti

- Piovra grigliata su crema di zucca e pistacchi tostati
- Salmone marinato all'aneto, arancio e Lime su letto di avocado

Primo

- Risotto con scampi e radicchio di Treviso e noci di Sorrento
- Gnocchetti home made con branzino, erba cipollina e zafferano

Secondo

- Coda di rospo su letto di verdure ratatouille
- Selezione di formaggi Valdostani

Dolci

- Gelato al mango con perle di cioccolato
- pandoro con crema mascarpone

Bibite

- 1/2 min - 1 bottiglia ogni 2 - caffè

125 euro

Per info scrivere a:
ristoranteagliboretti2020@gmail.com

tel. 041 5229937

Menù di Carne

Entrè

- crostini di pane nero, lardo di colonnata e pepe di Szechuan con calice di prosecco Bellenda

Antipasti

- Burratina delle Malghe con crema di pomodorini gialli, basilico e olive taggiasche
- Finferli del Trentino su crema di zucca e pistacchio di Bronte

Primo

- Gnocchetti home made con salsiccia di Norcia, radicchio e zafferano
- Paccheri al Ragù di vitello, cime di rapa e scaglie di pecorino Romano

Secondo

- Filetto di vitello con speck di Brunico, provola e scalogno
- Selezione di formaggi Valdostani

Dolci

- Gelato al mango con perle di cioccolato
- pandoro con crema mascarpone

Bibite

- 1/2 min - 1 bottiglia ogni 2 - caffè

125 euro

Per info scrivere a:
ristoranteagialboretti2020@gmail.com

tel. 041 5229937