RISTORANTE
da
Flavio e Fabrizio

Menù di Natale

ANTIPASTI

Tataki d'Inverno

TONNO ROSSO IN CROSTA DI PISTACCHI TOSTATI E ZESTE D'ARANCIA, SCOTTATO ALLA PLANCIA, SERVITO SU STRACCIATELLA DI BURRATA TIEPIDA E GOCCE DI RIDUZIONE AL BALSAMICO E LAMPONI

Bollito d'Autore

INSALATINA TIEPIDA DI MARE (CANOCIE, SEPPIOLINE E CODE DI GAMBERI COTTI IN GUAZZETTO AROMATICO) SU VELLUTATA DI PATATE E SEDANO RAPA CON ZESTE DI LIMONE

Gratin

CAPESANTE E POLPO CON PANATURA ALLE ERBE FINI, SCORZA D'ARANCIA E MANDORLE TOSTATE SU SPECCHIO DI CREMA DI ZUCCA

PRIMI PIATTI

Risotto ai Gozzi

RISOTTO MANTECATO ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA ED ESSENZA DI GHIOZZI DELLA LAGUNA VENETA, PROFUMATO AL LIME CON POLVERE DI CAPPERO NERO DISIDRATATO

Gnocchi Viola

GNOCCHETTI DI PATATE CON RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP TARDIVO NELL'IMPASTO, ADAGIATI SU UN RAGÙ BIANCO DI SCAMPI E CAPESANTE AL PROFUMO DI TIMO FRESCO

Sorbetto al limone di Siracusa IGP e salvia fresca,
servito con una goccia di Gin premium

SECONDI PIATTI

Coda di Rospo

MEDAGLIONE DI RANA PESCATRICE BARDATO CON GUANCIALE STAGIONATO CROCCANTE, SERVITO SU GUAZZETTO LEGGERO ALLO ZAFFERANO E PATATE NOVELLE FONDENTI

Frittura d'Autore

BOCCONCINI DI MAZZANCOLLE E CALAMARI IN TEMPURA LEGGERA DI RISO, VERDURINE INVERNALI CROCCANTI E MAIONESE AL LIME E ZENZERO

DOLCI

Nocciola ed Agrumi

SFERA DI MOUSSE ALLA NOCCIOLA TONDA GENTILE DELLE LANGHE CON CUORE MORBIDO AL MANDARINO, SU CRUMBLE DI FROLLA AL CACAO E SPECCHIO DI SALSA CALDA AL CIOCCOLATO FONDENTE 72%

Tradizione in Tavola

PANETTONE TRADIZIONALE ARTIGIANALE VINCENTE ACCOMPAGNATO DA SALSA ALLA NOCCIOLA DELLE LANGHE

Prosecco DOCG Valdobbiadene, acqua
e caffè torrefazione Giada

€ 90,00

via della Vittoria, 75 · Mirano (VE)
tel. 041440645 - 3475612187