

Menù Romantico Veneziano

Cucina Classica e Moderna Veneziana

*La Vostra cena romantica
a lume di candela a Venezia comprende:
Una rosa rossa e Tavolo speciale dedicato.*

Welcome drink con Prosecco DOCG e Starter

*Menù 3 portate a scelta
con opzione di 3 piatti per portata
La nostra torta "Cuor de Venexia"*

e Rosa Rossa per il vostro Partner.

*Gourmandises finali inclusi,
Vini e bevande di ogni genere esclusi.*

€ 110,00 per persona.



Entrée di benvenuto

Antipasto

Capesante, crema di zucca, cappuccio viola e fondo bruno al cioccolato fondente

-Oppure-

Crudo di gamberi rossi al caprino, riduzione al melograno e indivia in agrodolce

-Oppure-

*Uovo gourmet cotto a bassa temperatura, spuma al Castelmagno,
funghi pioppini e pan fritto al guanciale*

Primo Piatto

Raffioli de herbe... Vantazati - Cuoco Anonimo Veneziano XIV sec.-

*Ravioli farciti al formaggio dolce, ricotta fumé ed erbe aromatiche
con cialda allo zucchero grezzo.*

-Oppure-

Spaghetti tipo "Carbonara" con Scampi e suo Fumetto, croccantini di pancetta.

-Oppure-

*Gnocchi di patate e rapa rossa farciti al Gorgonzola DOP
di Montegalda e sbrisolona di arachidi*

Secondo

**Code di Scampi in crosta di mandorle, salsa tartara con verdure croccanti.*

-Oppure-

*Filetto di manzo marinato al latte e carbone vegetale, verdure baby
e salsa all'erba cipollina.*

-Oppure-

Anara in salsa Pevarada con tortin (agrodolce) de Pomi, Uva e Cipola.

Dessert

Torta Maison "Cuor de Venexia":

*Mousse ai frutti rossi e passion fruit, frutti di bosco canditi
e croccantino al cioccolato fondente*

Omaggio di una Rosa Rossa...

