

CAPODANNO

Menu

APERITIVO CON STUZZICCHINI E FRIVOLEZZE VARIE
PROSECCO DI VALDOBBIADENE, ROSÉ
APERITIVI ALLA FRUTTA ALCOLICHE E NON

BUFFET DI FINGER FOOD

BACCALÀ MANTECATO CON
POLVERE DI CAPPERO
FRICO CON SPECK DI SAURIS E
PEPERONI GLASSATI
TARTARE DI MANZO, OLIO ALLA
BRACE E ROSTI DI PATATE
GAMBERO IN TEMPURA SU
EMULSIONE DI POMODORO
PICCANTE
POLENTINA MORBIDA CON SCHIE E
ANGUELLE FRITTE
CREMA DI PATATE CON RAGÙ DI
MANZO ALLA PAPRICA
TONNO IN SAOR DI FRAGOLE
COCKTAIL DI GAMBERI
CUBO DI FRITTATA CON SENAPE E
OLIVE TAGGIASCHE

BUFFET DI ANTIPASTI

ISOLA DEI SALUMI DEL TERRITORIO
SELEZIONE DI FORMAGGI CON MIELE E
MOSTARDE
INSALATA DI PIOVRA, PATATE E OLIVE
AFFETTATI DI TONNO E SPADA
AFFUMICATI CON FINOCCHI E ARANCIA
INSALATA DI SEPPIA, GAMBERI E
CARCIOFI
FAGOTTINO DI MANZO E RICOTTA SU
INSALATINA NOVELLA E ACETO
BALSAMICO
STRUDEL DI SPINACI E CREMA AL
MONTASIO
INSALATA DI ORZO AL CURRY CON
VERDURE
INSALATA DI RISO VENERE CON
GAMBERI E ZUCCHINE
INSALATA DI FARRO CON RADICCHIO E
SALSICCIA
PORCHETTA DI MAIALINO AL FORNO

MENU DI CARNE

RISOTTO MANTECATO ALLA CREMA
DI CARCIOFI CON RAGÙ DI AGNELLO

LASAGNETTA DI PASTA ALL'UOVO
GRATINATA AL RADICCHIO CON
CREMA DI FORMADI FRANT E SPECK
CROCCANTE

LOMBO DI MAIALINO IBERICO AL
FORNO CON PURE DI CASTAGNE E
RADICCHIO DI TREVISO SPADELLATO

MENU DI PESCE

RISOTTO MANTECATO ALLA CREMA
DI CARCIOFI CON BRANZINO E
LIQUIRIZIA

LASAGNETTA DI PASTA ALL'UOVO
GRATINATA AL RADICCHIO CON
SCAMPI E GUAZZETTO DI MARE

FILETTO DI SAN PIETRO IN CROSTA DI
GAMBERI CON PANUR ALLE ERBE E
TORTINO DI PATATE

BENVENUTO AL 2025

BUFFET CON ZAMPONE E
LENTICCHIE
COTECHINO
CAPPUCCINO, BRIOCHES,
SACCOTTINI, STRUDEL E
KRAPPEN FUMANTI

BUFFET DI DOLCI

CHEESECAKE AL PISTACCHIO
TIRAMISÙ
CROSTATA DI FRUTTA
SACHER
FORESTA NERA
MOUSSE AL LIMONE
ROULÒ AMARETTO

SELEZIONE DI VINI BIANCHI E ROSSI DELLA CANTINA DI VILLA LUPPIS
MUSICA DAL VIVO - DJ SET FINO A TARDA NOTTE!

