

# Buon Natale

## Menù di Mare

Calice di prosecco e analcolico alla frutta

Mozzy bag di bufala con scampetto all'arancia  
e caviale di olio Evo

### Antipasti

Morbidella fritta di dentice su crema di zucca  
Calamaro del pacifico con polentina bianco perla  
Salmone selvaggio marinato con profumi del  
nostro orto e crema di mirtillo

Gratinati al forno:

capasanta, canestrelli e cozza Bouchot

### Primi piatti

Risotto carnaroli Dop di Baraggia  
con gambero rosso di Porto Santo Spirito,  
cardi e gocce di pecorino

Bauletto all'astice saltato con radicchio di Treviso  
Igp brasato al merlot e speck croccante

### Sorbetto alla menta e cedro

### Secondi piatti

Filetto di orata al cartoccio  
con patate, datterino e olive taggiasche

### Dalla cantina

Selezione vini Bacchus

### Dessert

Soufflè al cioccolato bianco Ivoire e zucca violino  
con mou salato e crema di lamponi  
Panettone della tradizione con crema allo zabaione

### Caffè

Euro a persona 70,00

## Menù di Terra

Calice di prosecco e analcolico alla frutta

Mozzy bag di bufala con verdure marinate  
e caviale all'olio Evo

### Antipasti

Spalla marinata con arancia e miele  
accompagnata da burratina affumicata,  
crema di mirtillo e chips di patata americana

Souffle alle coste d'argento  
su fonduta al brie con bacon croccante

### Primi piatti

Risotto Carnaroli Dop di Baraggia  
con cardi, petto d'oca fumé e gocce di pecorino

Bauletti con ricotta al latte di pecora e pistacchi  
saltati con radicchio di Treviso Igp e terra di speck

### Sorbetto alla menta e lime

### Secondi piatti

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura  
con

Patate in crosta e datterini al sautè

### Dalla cantina

Selezione vini Bacchus

### Dessert

Soufflè al cioccolato bianco Ivoire e zucca violino  
con mou salato e crema di lamponi  
Panettone della tradizione con crema allo zabaione

### Caffè

Euro a persona 60,00