

Menù San Silvestro 2022

Antipastí €30,00

- *Carasau, puntarelle e bottarga di muggine di Cabras*
Carasau bread, puntarelle and mullet roe from Cabras
 - *Antipasto misto di pesce della tradizione*
Mixed of traditional Venetian fish starters
- *Insalata di radicchio tardivo, cappono, canditi e frutta secca*
Radicchio and capon salad with nuts and candied fruits

Primi €30,00

- *Gnocchi di patate fatte in casa con ragù d'anatra e timo*
Home made potato gnocchi with duck and thyme ragu
- *Ravioli ricotta, arancia e zafferano con salsa di pomodoro*
ravioli filled with ricotta cheese, orange zest and saffron with tomato sauce
 - *Fregola con zucca barucca e polvere di caffè*
Fregola with "barucca" squash and coffee powder
- *Spaghetti aglio, olio, peperoncino e bottarga di muggine*
Spaghetti oil, garlic and hot chili pepper with mullet roe

Secondi €35,00

- *Branzino pescato dell'alto Adriatico alla griglia*
Grilled seabass caught in the Adriatic Sea
- *Gran fritto di pesce con verdure pastellate*
Mixed of fried fish and vegetables
- *Tagliata di Bianca Piemontese al rosmarino e patate al forno*
Grilled beef smoked with rosemary and roasted potatoes
- *Agnello stufato con cardi selvatici, olive e patate*
Lamb stewed with wild cardoons, olives and potatoes

Contorni €15,00

- *Misto di verdure cotte del nostro orto*
Seasonal cooked vegetables
- *Patate al forno al rosmarino*
Roasted potatoes

Dessert €15,00

- *Tiramisu*
- *Semifreddo al miele e frutta secca*
Honey and nut parfait
- *Crema di zucca caramellata con marron glacè e amaretto*
Squash and amaretto cream with marron glacè
 - *Biscottini e zabaione*
Bicuits and zabaione

Pane e coperto €10,00 - inclusi acqua e aperitivo di benvenuto - Bread and cover charge €10,00 - includes water and welcome aperitif

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di informarci al momento dell'ordine - Please inform us when ordering of any allergies or food restrictions

 **la maggior parte delle nostre verdure proviene dal nostro orto "Osti in Orto" a Sant'Erasmo - Most of our vegetables come from our graden "Osti in Orto" on Sant'Erasmo island**