

Menù San Silvestro 2023

minimo 2 portate tra antipasto, primo o secondo per persona
minimum 2 courses among antipasto, first or second per person

Antipasti €35,00

- *Carasau, finocchio, emulsione di arancia e bottarga di muggine di Cabras*
Carasau bread, fennel and orange salad, and mullet roe from Cabras
- *Tris di pesce della tradizione*
Mixed of traditional Venetian fish starters
- *Insalata di radicchio, cappon, canditi e frutta secca*
Radicchio and capon salad with nuts and candied fruits

Primi €35,00

- *Bigoli al torchio, ragù d'anatra e timo, e julienne di pomodori secchi*
traditional bigoli pasta with duck and thyme ragu and dried tomatoes
- *Ravioli di branzino e la sua bisque all'arancia e zafferano*
ravioli filled with seabass and its bisque with orange and saffron
- *Amatriciana di mare e profumo di finocchio*
Sea amatriciana and fennel perfume

Secondi €40,00

- *Filetto di ombrina alla camomilla e crema di cicorie*
Fish fillet with camomille and cicory sauce
- *Carrè di agnello scottadito e tortino di patate e cavolo di creazzo*
Lamb ribs with potatoe and vegetable flan
- *Tempura di pesce e verdure*
Fish and vegetable tempura

Contorni €15,00

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

Dessert €15,00

- *Semifreddo di cassata*
Cassata parfait
- *Crema di zucca caramellata con marron glacè e amaretto*
Squash and amaretto cream with marron glacè
- *Montebianco*
Montblanc
- *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 garden "Osti in Orto" on Sant'Erasmo island*