

La cena di Ferragosto 2024

Passeggiata in giardino con

Tartarine di gamberi e lampone,
cefalo alla brace e mantecato agli agrumi.

Ostriche Gillardeau.

Filetti di sarde in saor e Nigiri con alici.

Fiori di zucca con baccalà mantecato.

Frittura dell'orto.

Bignè al taleggio e tartufo estivo.

Pane e salame dell'Alpago.

Prosecco di Valdobbiadene docg (incluso)

A tavola

Tagliatella di seppia, carciofi e salsa ponzu

Cappasanta spuma di patate e porcini

Ravioli di astice, crema di datterini e basilico

Branzino alla brace, verdure di S. Erasmo

in piazzetta

Gelati e "golosessi"

::

Minerali Caffè



Il menù a 125 euro a persona
vini e cocktail esclusi