



VEGLIONE DI SAN SILVESTRO

Aperitivo di Benvenuto

Rocher di fegato d'oca e crauti canditi

Ostriche Tsarskaya

**Crostino di pan brioche
e salmone selvaggio affumicato**

Cannolo croccante di mais gialla di Marano

Purea di broccolo di Bassano Crema di Montasio Mezzano | Alici
dell'Adriatico salate in casa

Champagne Brut S.A. Vieve Pelletier & Fils

Brut Rose' S.A. Villa Sandi

A tavola

Scampetti di Sicilia appena scottati

Radicchio di Treviso Tardivo cotto crudo e marinato | crocchetta di mais giallo di Marano provolone dolce Dop Valpadano

Calzoncino di pane e patate ripieno di mantecato di Baccalà

pizzaiola di pomodoro Datterino

“Eliche” benedetto Cavalieri

guazzetto di scorfano e cozze pelose

Trancio di Branzino pescato all'amo

ragù di finocchio al profumo di anice stellato e “Pernod” |
Carciofo alla brace

Spuma di Marroni di Combai

Zucca mantovana candita a gli agrumi | terrina di gorgonzola Dop
balsamico di Modena tradizionale

Sorbetto al Mandarino e gel allo Zenzero

Tuille alla Vaniglia Tahiti e Anice stellato

Il nostro Panettone al Lievito Madre e il Pandoro

Mascarpone, Panna Montata, Mostarda, Cioccolata calda

Auguri di un felice e sereno 2017!

Cotechino “di Casa” e Lenticchie di Castelluccio

€150,00

Selezione di Vini Extra

*Colli di Conegliano Bianco 2015 Sorelle Bronca
Soave Superiore DOCG Monte S. Piero 2012 Sandro De Bruno*

*Torcolato di Breganze 2011 Maculan
Champagne Brut S.A. Vieve Pelletier & Fils
Bergerac 2005 Domaine Cadefer*

Prenotazioni: Tel. 0438 971761 – info@lacortefollina.com