

San Valentino 2018

Menù

*Pescatrice croccante con
pasta kataifi e guancetta di maialino
su crema di asparagi e lamelle nere di tartufo*

*mille foglie di crostoli salati con
Ricciola mantecata
su carciofi e tuberi fritti
maionese leggera di crostacei*

*Tagliatelle di seppie con cima di rapa
sù
bagna cauda*

*Risotto il fiore di Creazzo scampetti crudi conditi
con riccioli di mare*

*Salmone selvaggio dorato al sesamo nero su blinis
finocchio confit con l'olio buono di Marostica
iogurt greco*

*“Il cuor di Lionora “
con siaresin (sidro dolce di ciliegia)*

Vini:

*Vespaiolo “in Bolla” Perlana (Coldovigo)
Friulano doc az Attimis, Conte
Siaresin (IL SIDRO di Marostica)*

€ 60,00