



MENU DI CAPODANNO

Terrina di fagiano e tartufo nero pregiato con purea di mele golden, aceto balsamico e riduzione al porto

Code di gamberi croccanti con semi di sesamo tostato e maionese al pompelmo

Riso vialone nano mantecato allo yogurt e parmigiano reggiano, gambero rosso e liquirizia

Raviolo ripieno di oca con la sua demi-glacé e pioppini dei colli

Rombo chiodato in crosta di pane, crema di castagne e cipollotto scottato

Sorbetto al passion fruit

Filetto di Black Angus con salsa pepe verde, quenelle di patate viola e radicchio di Treviso al vino rosso

Cupola al cioccolato 72%, con cuore di arancia e crumble alle mandorle

€ 150 a persona



NEW YEAR'S MENU

Pheasant and black truffle terrine with golden apple puree, balsamic vinegar and port reduction

Crispy prawn tails with toasted sesame seeds and grapefruit mayonnaise

Vialone Nano rice whipped with yoghurt and parmesan cheese, red prawns and liquorice

Raviolo stuffed with goose with its demi-glacé and pioppini mushrooms from the hills

Turbot in bread crust, chestnut cream and seared spring onion

Passion fruit sorbet

Black Angus fillet with green pepper sauce, purple potato quenelle and red wine Treviso radicchio

72% chocolate dome with orange heart and almond crumble

€ 150 per person



NEUJAHRSMENÜ

Fasan und schwarze Trüffelterrinen mit goldenem Apfelpüree, Balsamicoessig und Likörreduktion Porto

Knusprige Garnelenschwänze mit gerösteten Sesamkörnern und Grapefruitmayonnaise

Vialone Nano Reis mit Joghurt und Parmesankäse, roten Garnelen und Lakritze

Raviolo gefüllt mit Gans mit seinem Demi-Glacé und Pappelpilzen aus den Hügeln

Steinbutt in Brotkruste, Kastaniencreme und gebratene Frühlingszwiebeln

Passionsfrucht-Sorbet

Schwarzes Angusfilet mit grüner Pfeffersauce, violetten Kartoffelquenelle und Rotweinradicchio aus Treviso

72%ige Schokoladenkuppel mit Orangerherz und Mandelstreusel

150 € pro Person