



MENU DI CAPODANNO

Spuma di patate di Rotzo affumicate e ostriche di Caorle al profumo di cardamomo

Zuppa di cicerchie e baccalà

Ravioli con asiago DOP e radicchio in salsa di aglio nero e polvere di prosciutto d'oca

Noci di capesante con fagioli lamon, insalatina di sedano e olio del garda

Sorbetto di mela verde e zenzero

Lombetto di cervo in veste di verza al marsala con zucca, castagne e chiodini

Sottobosco d'inverno

€ 150 a persona



NEW YEAR'S MENU

Smoked Rotzo potato mousse and Caorle oysters with cardamom scent

Chickling vetch and salt cod soup

Ravioli with asiago DOP and radicchio in a black garlic sauce and goose ham powder

Scallops with Lamon beans, celery salad and garda oil

Green apple and ginger sorbet

Venison loin in marsala cabbage sauce with pumpkin, chestnuts and wild mushrooms

Winter undergrowth

€ 150 per person



NEUJAHRSMENÜ

Geräucherte Rotzo-Kartoffelmousse und Austern aus Caorle mit Kardamomduft

Platterbsensuppe und gesalzener Kabeljau

Ravioli mit Asiago DOP und Radicchio in einer schwarzen Knoblauchsauce und Gänseschinkenpulver

Jakobsmuscheln mit Lamonbohnen, Selleriesalat und Gardaöl

Sorbet aus grünem Apfel und Ingwer

Rehrücken in Marsala-Wirsing mit Kürbis, Kastanien und Nägeln

Unterholz im Winter

150 € Pro Person