

MENU

Capodanno in Villa

31.12.2024

Aperizer

APERITIVO SOLIDO DI COCCO, BLUE CURACAO E FOGLIA D'ARGENTO
BATTUTA DI SALMONE NORVEGESE MARINATO, LE SUE UOVA E PATATE VIOLA⁴
FROLLA SALATA ALLA CURCUMA, VITELLO TONNATO E CAPPERO FRITTO^{1,4,7}
ACQUA DI PISELLI, HUMMUS DI CECI ALL'ANETO E RADICE DI LOTO ALLA SOIA

Antipasto

CAPELANTE ARROSTITE AL TIMO E COZZE, CREMA DI TOPINAMBUR E CHIPS DI RISO^{4,14}

Primi

RISOTTO CARNAROLI ALLA ZUCCA VIOLINA, STRACHITUNT E POLVERE DI STELLE⁷
AGNOLOTTI DI BURRATA, GUAZZETTO MEDITERRANEO E CREMA DI ROBIOLA^{1,3,7,9}

Secondo

FILETTO DI VITELLO CON PATATE MANTECATE, SALSA AL PORTO E FOGLIE DI NASTURZIO

Dolce

MIRTILLI, MOUSSE ALLO YOGURT, CRUMBLE DI FRUTTA SECCA E CREMA DI MANGO^{1,7}

CAFFÈ

Dopo la mezzanotte

PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA AL MASCARPONE ELISIR BORSCHI SAN MARZANO^{1,3,7}
COTECHINO E LENTICCHIE

La cantina

CASCINA DELLE ROSE, PINOT GRIGIO, DELLE VENEZIE DOC, CANTINE BORGO MOLINO, VENETO
CASCINA DELLE ROSE, MERLOT, TREVENEZIE IGT, CANTINE BORGO MOLINO, VENETO

CENA STELLATA A CURA DELLO CHEF DANIEL FACEN
STELLA MICHELIN DAL 2009