

MENU LEISURE SMART WINTER

ANTIPASTO

Degustazione di antipasti di terra e di mare al centro tavola

UNA PORTATA PRINCIPALE A SCELTA

PRIMI

Il nostro riso, varietà Carnaroli, invecchiato due anni, selezione «Salera», mantecato:

- alla zucca e amaretti
- al radicchio tardivo di Treviso e scamorza affumicata
- con crema di barbabietola e zola dolce
- allo zafferano con speck d'anatra e aglio nero
- con crema di zucchine e robiola di capra

Scialatielli mantecati al pomodoro fresco, basilico e burrata

Strozzapreti** di pasta fresca al ragù di carni miste*

Casoncello dell'Antico Benessere con burro, salvia, grana padano e pancetta croccante

Maccheroncini** al torchio con cozze* e patate

Caramelle di ricotta e spinaci in salsa di noci

Fusillone di pasta fresca ai funghi** d'autunno

SECONDI

Cappello del prete brasato con polenta

Melanzane ripiene con tofu

Coppa di maialino croccante, cotta a bassa temperatura, con maionese di mele e purè di patate

Manzo* in olio cottura con verdure saltate

Filetto* di maialino in salsa al moscato e patate al forno

Filetto di orata** in guazzetto alla mediterranea

Guancia di manzo stracotta al vino rosso con polenta

DESSERT HOME MADE

Acqua (1 bottiglia ogni 2 ospiti), caffè, coperto (vini esclusi) | € 50

Supplementi e riduzioni:

- aggiunta di una seconda portata principale | € 12
- aperitivo con calice di benvenuto (spritz, prosecco, o analcolico) con tre piccole sfiziose | € 13
- Sostituzione del Dessert Home Made con torta di pasticceria | € 2
- Torta di pasticceria portata dal cliente (corredata da libreria) | - € 3