

MENU LEISURE WINTER

ANTIPASTO

Degustazione di antipasti di terra e di mare al centro tavola

PRIMO

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

SECONDO

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) | € 60

Supplementi: aperitivo con calice di benvenuto (sprit, prosecco, o analcolico) accompagnato da tre piccole sfiziosità a fantasia dello chef | € 13

Sostituzione del Dessert Home Made con torta di pasticceria | € 2