

# Menù Aziendali 2016

## MENU' di pesce

A TAVOLA

Antipasto

Insalata tiepida di piovra e farro con parmigiano a scaglie  
Padellata di calamari e funghi di bosco con soffice di patate

Primi Piatti

Risotto di zucca, seppioline e gremolata di castagne  
Gnocchetti di patate al gransoporo

Secondo Piatto

Involtino di branzino ripieno di verdure e mazzancolle

Dessert

Semifreddo alla vaniglia Bourbon, crumble croccante e salsa al  
cioccolato fondente



Il menù è comprensivo di bevande acqua, Vino e caffè

55,00 euro



# Menù Aziendali 2016

## MENU' di pesce

A TAVOLA

Antipasto

Carpaccio di tonno affumicato con salsa all'arancio,  
misticanza e melograno

Polentina al cucchiaio con schie fritte e baccalà mantecato

Primi Piatti

Risotto al radicchio trevigiano e mazzancolle

Mezzi paccheri in "caciucco" di calamari

Secondo Piatto

Millefoglie di orata, zucca e patate alle olive taggiasche

Dessert

Tortino soffice alle castagne, spuma di panna e salsa mou



Il menù è comprensivo di bevande acqua, Vino e caffè

55,00 euro



# Menù Aziendali 2016

Il menù è proposto a tutti gli ospiti non amanti della cucina di pesce che durante le vostre cene aziendali potranno servirsi di una cucina alternativa

## MENU' di carne

### Antipasto

Tomino scottato alla griglia, misticanza e radicchio all'agro  
Sfogliatina al radicchio Trevigiano e salamella

### Primi Piatti

Risotto alla zucca, ristretto di balsamico e scaglie di parmigiano  
Paccheri al ragù di *salsiccia* "KM 0"

### Secondo Piatto

Chateaux di manzo al pepe verde e sale grosso

I secondi piatti sono accompagnati da contorno cotto

### Dessert

Il dessert servito sarà il medesimo scelto nel menù di pesce



Il menù è comprensivo di bevande acqua, Vino e caffè

35,00 euro

