

# Il Pranzo di Pasqua

Menù degustazione di pesce

Aperitivo di benvenuto

Millefoglie croccante di baccalà mantecato, olive taggiasche e alici marinate

Gli Antipasti

*L'insalata tiepida a vapore...*

Polpa di granseola all'olio extravergine di oliva

*I Cicheti veneziani...*

Polentina al cucchiaino con moeche, schiette di laguna e canestrei

I Primi Piatti

Risotto ai gamberi rosa di laguna con bruscandoli e carletti, mantecato alla bottarga di muggine

Ravioli ripieni agli scampi saltati al burro e asparagi con mimosa d'uovo e crema di piselli dolci

Il Secondo Piatto

Trancio di branzino arrostito con composta di verdure e crema di topinambur

Il Dolce

Crostatina alle fragoline di bosco con crema soffice e cioccolato bianco

I Vini

Prosecco Extra Dry millesimato Az. Agr. Le Manzane  
Soave Doc Az. Agr. Casa del Rovere

Il menù è proposto a 65,00 euro comprensivo di bevande

