



Menu Capodanno 31 dicembre 2024

Entrée di benvenuto

Biscotto alla Raspadura "Carena", hummus di ceci e pomodoro secco, cappero in fiore (1, 7)

Antipasti

Baccalà mantecato, verdure marinate al timo, crostino di pane nero, bottarga di muggine
(1,4,7)

Bocconcino di salmone scottato, insalata pan di zucchero, vinaigrette ai lamponi, croccante di mandorle e pistacchi
(4,8)

Primi piatti

Risotto mantecato al burro acido e carciofi, tartare di gamberi rossi di Mazara (7,2,9)

Ravioli fatti in casa ripieni di patate e Porcini su fonduta di Asiago dop, chips di Grana Padano 36 mesi
(1,3,7)

Secondo piatto

Filetto di ricciola al forno, la sua pelle frita, pak choi grigliato (4)

Dessert

Crema al mascarpone "Carena" profumata al mandarino, lingua di gatto
(1,3,7)

E per finire...

Frutta fresca e secca di stagione, canditi e flute di prosecco di Valdobbiadene (7,8)

Acqua, Caffè

75 €

LEGENDA ALLERGENI:

(Di fianco ad ogni piatto i numeri dell'allergene corrispondente)

1 Cereali con glutine, 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei, 3 uova e prodotti a base di uova, 4 Pesce e prodotti a base di pesce, 5 arachidi e prodotti a base di arachide, 6 soia e prodotti a base di soia, 7 Latte e prodotti a base di latte, 8 Frutta a guscio e prodotti derivati, 9 sedano e prodotti a base di sedano, 10 senape e prodotti a base di senape, 11 sesamo e prodotti a base di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Note: ° Prodotti per uso da crudo vengono da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -20°, per garantirne la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004.

*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.



Menu Capodanno 31 dicembre 2024 "Vegetariano"

Entrée di benvenuto

Biscotto alla Raspadura "Carena", hummus di ceci e pomodoro secco, cappero in fiore (1,7)

Antipasti

Mousse di bufala campana DOP e barbabietola con verdure al timo, crostino di pane nero, chips di barbabietola (1,7)

Uovo al tegamino con dadolata di zucca, tartufo nero, julienne di asparagi croccanti (3)

Primi piatti

Risotto mantecato al burro acido e carciofi, datterini gialli confit (7)

Ravioli fatti in casa ripieni di patate e Porcini su fonduta di Asiago dop, chips di Grana Padano 36 mesi (1,3,7)

Secondo piatto

Toma bergamasca "Malga Bassa" fondente in sfoglia, crema di zucca, pak choi grigliato (1,7)

Dessert

Crema al mascarpone "Carena" profumata al mandarino, lingua di gatto (1,3,7)

E per finire...

Frutta fresca e secca di stagione, canditi e flute di prosecco di Valdobbiadene (7,8)

Acqua, Caffè

75 €

LEGENDA ALLERGENI:

(Di fianco ad ogni piatto i numeri dell'allergene corrispondente)

1 Cereali con glutine, 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei, 3 uova e prodotti a base di uova, 4 Pesce e prodotti a base di pesce, 5 arachidi e prodotti a base di arachide, 6 soia e prodotti a base di soia, 7 Latte e prodotti a base di latte, 8 Frutta a guscio e prodotti derivati, 9 sedano e prodotti a base di sedano, 10 senape e prodotti a base di senape, 11 sesamo e prodotti a base di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Note: * Prodotti per uso da crudo vengono da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -20°, per garantirne la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004.
*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.