



## BENVENUTO DELLA CASA

Crostini di polenta con Baccalà e saor

Pane burro e acciughe 🌙 🍷

*Crispy polenta , cod fish and saor*

*Bread butter and anchovies*



***Calice di Criterio Profondo Italico di Mauro Lorenzon***

***Glass Sparkling white wine included***

## ANTIPASTI

Misto di crudo (Tonno, scampo marinato, carpaccio di ricciola e

ostrica 🍷 🌙 🐟

*Tuna tartare, marinated shrimps, amberjack carpaccio, oyster*

Piovra cotta a bassa temperatura con verdure croccanti e crema di

patate 🍷 🍷

*Grilled octopus, crunchy vegetables and potatoes cream*



***Calice consigliato Trebbiano "Le Bardasce" Tenuta de Melis***

***glass of wine recommended dry white wine Trebbiano***

## PRIMO PIATTO

PASTA

Zuppa di pesce e crostacei 🌙 🐟 🍷 🍷

*Traditional soup with local fishes*



***Calice consigliato Ribolla gialla Az Vidussi Collio (Friuli)***

***glass of wine recommended Local dry white wine Ribolla Gialla***

# CAPODANNO



## SECONDI PIATTI

Trancio di ombrina al forno con salsa Bernese e primizie di stagione



*baked croaker steak with vegetables*



**Calice consigliato Bianco Veneto Cerealto (Bronner)**  
**glass of wine recommended Local dry white wine Bianco Veneto**

Cotechino e purè patate 


*Traditional Pork sausage and Potatoes purè*



**Calice consigliato Rosè Cerasuolo Le Bardasce Tenuta De Melis**  
**glass of wine recommended dry Rosè**

## PRE DESSERT

*DESSERT*

Panna cotta al cynar 

## DESSERT

Cre moso al mascarpone, crumble al cacao e pandoro 

*Mascarpone cream, cacao crumble and traditional pandoro*



**Calice consigliato Prosecco DOCG Brut Siro Merotto Valdobbiadene**  
**glass of wine recommended Local sparkling white wine Prosecco**

# Euro 120 pp

## Abbinamento Vini Euro 30 pp

Incluso nel prezzo, pane, coperto e servizio, acqua minerale Panna o San Pellegrino

*Included in the price, bread, cover charge and service, Panna or San Pellegrino mineral water.*