



Cenone di Capodanno 2018/2019

Aperitivo e golosini dello Chef

Tortino di salmone con Mousse di Formaggio e Verdurine

Medaglione di aragosta su crostino di pane nero

Insalata di crostacei al profumo di citronella

Le Perle di riso con Gambero rosso, Aragosta e colata di moscardini

Il Fagottino alla Trevigiana aromatizzato con Vellutata di Crostacei

Turbante di Spigola

Gli Scampi Reali al Limoncello

Patata Fondente

Piattino del Buonaugurio

Il Trionfo del Pasticciere

€. 90,00