LA TAVOLA DELLE FESTE

GLI SNACK

COCKTAIL DI GAMBERI

Cannolo di crostacei, salsa rosa e riduzione al mandarino

ANGUILLA E FINOCCHIO

Chips di anguilla farcita con anguilla affumicata e finocchio

BARBAGIUAN DI BACCALÀ

Barbagiuan con baccalà mantecato, aioli e olio alla 'nduja

POLENTA, LARDO E ALGA DI MARE

Polenta calda, lardo battuto e cialda di alga di mare

CROSTATINA DI MORTADELLA

Crostatina di pasta all'uovo farcita con mortadella,
kefir e polvere di limone nero

PANE E OLIO MOLISANO

CONSOMMÉ DELLE FESTE

Consommé con polpette di pane fritte, erbe e parmigiano

INSALATA DI RINFORZO POLESANA

Peperone, sedano, radicchio, pesce gatto fritto,
pane croccante alle olive

RAVIOLI D'OCA

Ravioli farciti con oca, salsa di crostacei
e parmigiano di cavolfiore

FILETTO DI ROASTBEEF

Filetto di roastbeef, intingolo verde e cavolo nero
con crumble al cotechino

PRE-DESSERT

Biancomangiare al Monte Veronese, kiwi e spuma di anacardi

MILK PAN

Cioccolato, spezie e agrumi

PICCOLA PASTICCERIA

Tartufi di germe di grano, cioccolato e grano soffiato

120 euro a persona

Bernardo

LA TAVOLA DELLE FESTE

essenza

CONSOMMÉ DELLE FESTE

Consommé con polpette di pane fritte, erbe e parmigiano

PANE E OLIO MOLISANO

INSALATA DI RINFORZO POLESANA

Peperone, sedano, radicchio, pesce gatto fritto,
pane croccante alle olive

RAVIOLI D'OCA

Ravioli farciti con oca, salsa di crostacei
e parmigiano di cavolfiore

FILETTO DI ROASTBEEF

Filetto di roastbeef, intingolo verde e cavolo nero
con crumble al cotechino

MILK PAN

Cioccolato, spezie e agrumi

80 euro a persona

Bernardo