

Ristorante Cantinone

Storico

Menù Capodanno 2018

Menù di Pesce

Aperetivo della casa

Antipasto

Pera di carciofi, ricotta e gamberi profumata allo zenzero
su crema di zucca

Pear of artichokes, ricotta cheese and shrimps with ginger
on a cream of pumpkin

Primi piatti

Risotto ostriche e champagne – Tagliolini allo scorfano
Risotto with oysters and champagne – Tagliolini with redfish

Sorbetto agli agrumi

Secondo piatto

Coda di rospo arrotolata nel lardo di colonnata con salsa alla vodka
Monkfish rolled in Lardo from Colonnata with sauce of vodka

Contorni

Carciofi alla Veneta – radicchio di Treviso al Barolo
Venetian style artichokes - chicory from Treviso with Barolo

Dolce

Panettone con salsa al mascarpone
e confettura di uva

Panettone with mascarpone cream
and grapes jam

Prezzo per persona € 150,00
è gradita la prenotazione

041 5239577 – info@cantinonestorico.it

Ristorante Cantinone

Storico

Menu Capodanno 2018

Menu di carne

Aperitivo della casa

Antipasto

Tortini di formaggio e speck su crema di gorgonzola
Cheese tarts with bacon on gorgonzola cream

Primi piatti

Risotto castagne e tartufo bianco – lasagnetta con radicchio di Treviso
e puntine di agnello
Risotto with chestnuts and white truffles – lasagne with chicory from Treviso
and lamb

Sorbetto agli agrumi

Secondo piatto

Quadretti di filetto di manzo al Porto
Squares of beef fillet with Porto sauce

Contorni

Carciofi alla Veneta – radicchio di Treviso al Barolo
Venetian style artichokes - chicory from Treviso with Barolo

Dolce

Panettone con salsa al mascarpone
e confettura di uva
Panettone with mascarpone cream
and grapes jam

Prezzo per persona € 150,00
è gradita la prenotazione

041 5239577 – info@cantinonestorico.it