# Menù per S. Silvestro

## Antipasti:

| | |
|---|---|
| Tortino di sfoglia con radicchio di Treviso su fonduta | 8 € |
| Spaghetti di zucca con scaglie di pecorino e aceto balsamico | 6 € |
| Culatello con giardiniera artigianale | 9 € |
| Foie gras con pan brioche e composta di cipolle | 10 € |
| Tartare di tonno agli agrumi | 9 € |
| Mezza dozzina di scampi crudi | 12 € |
| Carpaccio di pesce spada affumicato con verdure croccanti | 8 € |
| Capasanta gratinata | CAD. 3,5 € |

## Primi:

| | |
|---|---|
| Orecchiette con broccolo fiolaro e ricotta affumicata | 8 € |
| Ravioli alla faraona con tartufo | 11 € |
| Pescantine con sugo di colombino | 9 € |
| Gnocchi di ricotta con pesto di pistacchi e speck | 9 € |
| Scialatielli con vongole, fasolari e bottarga | 13 € |
| Risotto con gamberi e capesante | 12 € |
| Tortelloni al branzino con pesto di rucola e pomodorini | 10€ |

## Secondi:

| | |
|---|---|
| Degustazione di formaggi con loro abbinamenti | 13 € |
| Coscia d'oca cotta a bassa temperatura (40 ore) | 16 € |
| Guancia di manzo alle castagne e marsala | 16 € |
| Costolette di agnello pré salé | 20 € |
| Fiorentina di scottona (per 2 o più persone) | 4,5 € x hg |
| Germano reale con tartufo (intero) | 20 € |
| Filetto alla rossini<br>(Un classico tradizione gastronomica con foie gras e tartufo) | 25 € |
| Scottata di ricciola selvatica con carciofi | 19 € |
| Tagliata di tonno in crosta di mandorle | 18 € |
| Gamberoni alla griglia | 18 € |