

NEVODI

Notte di San Silvestro

Antipasti

Pesce

IL CRUDO DI RIALTO Euro 45

Selezione di crudi dell'Adriatico e del Mediterraneo: gamberi rossi di Mazara del Vallo, scampi Reali, tartare di branzino selvatico e di tonno rosso, carpaccio di ricciola e ostrica Gillardeau

GRANSEOLA E TARTARE DI CICALA DI MARE Euro 32

Insalatina di granceola con olio affumicato a freddo e tartare di cicala di mare servita su finocchio croccante con finger lime

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI VENEZIANI Euro 34

Percorso nei sapori della cucina veneta marinara: baccalà manteato, baccalà alla vicentina, baccalà in umido, sarde in saor, gamberi in saor, insalata tiepida di piovra e "schie" con polenta morbida

TRIS DI MANTECATI Euro 28

Degustazione di pesci mantecati: baccalà su polenta grigliata, maritozzo salato farcito con crema di branzino e pan brioche con paté di pesce spada affumicato

Carne

CARPACCIO DI CARNE PIEMONTESE Euro 26

Filetto di fassona piemontese tagliato finemente, servito su insalatina di radicchio tardivo e spinacini novelli, accompagnato da una spuma leggera di burrata

FOIE GRAS Euro 38

Crostone con torcione di foie gras accompagnato da un gel allo champagne

Vegetariano

IL FLAN DI TREVISO Euro 25

Flan al radicchio rosso di Trevio IGP, servito su una vellutata di Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse e coulis di mostarda di cipolle rosse

Primi piatti

Pesce

TAGLIOLINO ALL'ASTICE	Euro 38
Tagliolini freschi fatti in casa con salsa leggermente piccante all'astice e pomodorini	
GNOCCHI AL RICCIO MEDITERRANEO	Euro 32
Gnocchi di patate ratte con delicata salsa al riccio di mare e guarnizione di germogli aromatici	
LASAGNOLA DEL PESCATORE	Euro 26
Sfoglia fresca in bianco alla "caorlotta" con scampi, gamberi, capesante e radicchio rosso di Treviso IGP al profumo di timo fresco	
RAVIOLONI DI ROMBO	Euro 26
Ravioloni caserecci di rombo e fiori di zucca serviti con crema di patate e cipollotti e scaglia di tartufo nero	

Carne

RAVIOLI DI CAMPAGNA	Euro 28
Ravioli farciti di cappone serviti con funghi porcini, burro d'Isigny AOP e scaglie di foie gras	
LASAGNA DIVERSA	Euro 25
Lasagna artigianale con ragù bianco di carni di cortile e funghi porcini, avvolta da un delicato profumo al tartufo nero	

Vegetariano

RAVIOLI ROSSI	Euro 25
Ravioli rossi fatti in casa ripieni di ricotta e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, serviti su mousse di burrata e su radicchio rosso di Treviso IGP	

Secondi piatti

Pesce

RICCIOLA SCALOPPATA Euro 36

Scaloppa di ricciola cotta a bassa temperatura, servita su una spuma di patate e impreziosita da scaglie di tartufo nero e radicchio rosso di Treviso stufato

PIOVRA DELL'ADRIATICO Euro 34

Polpo verace scottato, servito su crema di sedano rapa e accompagnato da friarielli saltati

GRAN FRITTO MISTO DI CAPODANNO Euro 34

Fritto misto di pesce: scampi, gamberi, calamari, trancetto di branzino, sarde, barboni, sogliolina e salicornia croccante

Carne

TAGLIATA DI PETTO D'ANATRA Euro 28

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura servito con riduzione al Marsala, involtino di radicchio rosso e guancialetto croccante e patate fondenti

IL MUSETTO DELLA TRADIZIONE Euro 25

Cotechino veneto servito su una spuma di patate e accompagnato da lenticchie di Castelluccio stufate, in omaggio alla tradizione della Vigilia di Capodanno

Vegano

SEITAN ALLA VENEZIANA Euro 25

Seitan con cipolla stufata lentamente, servito su polenta croccante di mais giallo

Coperto

Euro 3

Pane mediterraneo fatto in casa, Olio 100% italiano biologico pugliese,

Aceto balsamico di Modena IGP

Alcuni prodotti possono essere surgelati