

Cenone di Capodanno

APERITIVO DI BENVENUTO

CARNE

Antipasti

Tuile aromatizzata alle erbe aromatiche, radicchio di Treviso marinato all'orientale, carne salada trentina e burrata affumicata

Millefoglie di patate, spinacino selvatico saltato con burro echirè nocciolato, peperoncino e maialino iberico scottato

Primi

Riso Carnaroli con midollo e pistilli di zafferano

Cappellacci ripieni cacio e pepe con crudità di wagyu beef

Secondo

Chateaubriand con foie gras e tartufo, sfumato al Madeira su emulsione di patata al parmigiano

Dolce

La Fabbrica di Cioccolato

€ 90,00 a persona

Acqua, caffè e coperto inclusi.

PESCE

Antipasto Crudo

Tartare di tonno con avocado, scampo irlandese, gambero rosso di Sicilia, carpaccio di salmone con dressing al lime, pesto di pomodorini confit e passion fruit

Antipasto Cotto

Armonia di molluschi flambati al Rémy Martin su giardino croccante e Crème fraîche

Primi

Risotto capesante e zafferano con pesto di foglie selvatiche

Cappellacci ripieni cacio e pepe con tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo

Secondo

Filetto di rombo con ristretto al Franciacorta aromatizzato agli agrumi e cadeau di verdure

Dolce

La Fabbrica di Cioccolato

€ 110,00 a persona

Acqua, caffè e coperto inclusi.

... A SEGUIRE TUTTI AL LOFT!!!

Gruppi superiori a 4 persone richiesta caparra di € 20,00 cad.

Menù opzionale riservato ai minori di 10 anni € 30,00 cad.

Lasagnetta alla Bolognese, Tagliata di manzo con Patate al Forno, Fabbrica di cioccolato

Comunicare eventuali intolleranze o allergie.

Orario inizio cenone ore 20:30

LA TENUTA MK

Via dei Gelsi, 42, 36042 Breganze (VI)

Per info e prenotazioni: whatsapp 345 22 41 111

www.latenutamk.it