

# *Menù Romantico Veneziano*

## *Cucina Classica e Moderna Veneziana*

*La Vostra cena romantica  
a lume di candela a Venezia comprende:  
Una rosa rossa e Tavolo speciale dedicato.*

*Welcome drink con Prosecco DOCG e Starter*

*Menù 3 portate a scelta  
con opzione di 3 piatti per portata  
Il nostro Dessert "Cuor de Venexia"  
e Rosa Rossa per il vostro Partner.*

*Gourmandises finali inclusi,  
Vini e bevande di ogni genere esclusi.*



## *Entrée di benvenuto*

### *Antipasto*

*Carpaccio di Fassona piemontese, spuma all'Asiago vecchio Dop,  
chips croccante di grano duro e olio all'origano*

*-Oppure-*

*Gamberoni in "Saor" all'antica in agrodolce con cipolla, uva sultanina,  
mandorle e spezie dolci -*

*Oppure-*

*Capesante scottate con vellutata di cavolfiore affumicato, polvere di ibisco e miglio croccante*

### *Primo Piatto*

*Pasta, burro & sarde al "Garum". Linguina di grano duro "Benedetto Cavaliere" mantecata al  
burro francese e "Garum", sarde marinate, gel di radicchio fermentato e polvere di pane bruciato-*

*Oppure-*

*Linguine alla "Bugiarda" (Buzara) code di scampi, coulis di datterini,  
aglio e peperoncino leggermente piccante.*

*-Oppure-*

*Raffioli de herbe farciti al formaggio dolce, ricotta fumé ed erbe aromatiche*

### *Secondo*

*Trancetto di ombrina su crema di topinambur con insalatina di funghi prataioli,  
nocciole caramellate alla cannella e olio al rosmarino*

*-Oppure-*

*Filetto stagionato di Rubia gallega, carota glassata, trombette nere, jus al Ponzu ed erbette*

*-Oppure-*

*Petto d'Anatra in salsa Pevarada con tortin (agrodolce) de Pomi, Uva e Cipola*

### *Dessert*

*Dessert Maison "Cuor de Venexia":*

*Mousse ai frutti rossi e passion fruit, frutti di bosco canditi  
e croccantino al cioccolato fondente*

*Omaggio di una Rosa Rossa...*

*Tasse, Coperto & Cortesie 12%*

