

THE TRADITIONAL BRUNCH

ANTIPASTI

Mini croissant farciti al prosciutto cotto e misticanza
Tagliere di affettati
Pizza con pomodoro, bufala e basilico
Angolo formaggi e le nostre marmellate biologiche
Code di gambero in tempura
Frittelle di alga e fiori di zuccina pastellati
Insalata di cappuccio bicolore, spada affumicato e profumo al limone
Falafel alla marocchina
Panino bao al vapore con porchetta e verdure
Insalata di mare
Carne salada con fagioli dell'occhio e scaglie di grana
Uova cotte a 63° e fonduta al tartufo
Gyoza
Ceci in insalata con cipolla rossa confit, piovra al vapore e salsa sriracha
Sashimi di salmone marinato con riso basmati, avocado e salsa teriaky

PRIMI

Risotto ai frutti di mare
Calamarata con ragù al vino Teroldego e radicchio di Treviso
Casoncelli burro, pancetta e salvia
Gnocchi ripieni di gorgonzola, crema di bieta e mandorle

SECONDI

Arrosto e coscia di tacchino al forno
Costine di Patanegra al BBQ
Tagliata di Scottona bavarese alla brace
Pescato del giorno gratinato alla mediterranea

CONTORNI

Patate arrostiti
Friarielli saltati
Cardoncelli alla milanese
Radicchio brasato di Treviso

DOLCI

Panettone tradizionale con crema al mascarpone
Crostata ricotta e cioccolato
Torta Linzer
Caprese al cioccolato
Biscotti assortiti
Cannoncini alla crema
Piccola pasticceria
Piccole brioches dolci
Macaron
Pancakes con crema inglese e salsa al cioccolato
Gelato artigianale

Incluso caffè - esclusi acqua, vino e bibite

42 €