



## **Veglione di Capodanno**

**New Year's Eve Menu**

**31.12. 2017**

### **Gran Benvenuto dello Chef**

*Fritto di fiori di zucca, radicchio e "botoi" croccanti*  
**Fried zucchini flowers, radicchio and crunchy baby artichokes**

*Paté di fegato di vitello con Tartufo nero di Norcia*

**Liver paté with black truffle from Norcia**

*Crostini dorati*

**Golden crouton**

*Spuma di patate con lenticchie e cotechino... come da tradizione*

**Potato mousse with traditional lentils and "cotechino"**

*Crema di fagioli Lamona con cuori di radicchio rosso e ristretto al balsamico (12 mesi)*

**Lamon bean cream with red chicory hearts and balsamic vinegar sauce (12 months)**

*Fagottino ripieno di ragù di vitello e zucca marina su fonduta di parmigiano stravecchio*

**Pumpkin-filled pasta with veal ragout on parmesan cheese sauce**

*Risotto con Tartufo bianco d'Alba e porcini*

**Risotto with porcini mushrooms and white truffle from Alba**

*Suprema di Faraona ripiena di castagne con tartufo nero di Norcia e patate dorate*

**Guinea fowl supreme filled with chestnuts, black truffle from Norcia and golden potatoes**

*Tortino al cioccolato con cuore morbido e salsa all'arancia*

**Chocolate cake with mellow heart and orange sauce**

*Il Panettone de Ai Gondolieri*

**Panettone traditional cake Ai Gondolieri**

*Clementine, frutto della passione, mandorlato, fichi secchi, datteri...*

**Clementine, passion fruit, nut brittle, dried figs, bon bon....**

### **Selection of Wine**

**Cremant D'Alsace, Villa Elena**

**Eclisse 2015, La Roncaia**

**Chieto 2012, Italo Cescon**

**Champagne Perrier Jouet Grand Brut**

*Acqua minerale, Panna, San Pellegrino*

**Mineral water, Panna, San Pellegrino**

**€ 180,00 per persona**



## Menu Degustazione della Tradizione

### Traditional tasting menu

**Fritto di fiori di zucca e radicchio di Treviso croccante** ♡

Deep fried zucchini flowers and red chicory from Treviso ... when in season

**Insalatina tiepida di speck d'anatra**

Baked duck salad

**Spuma di patate della Tradizione con le lenticchie ed il cotechino**

Traditional potato mousse with lentils and "cotechino"

**Tortellini di Valeggio in brodo**

Tortellini from Valeggio in broth

**Risotto "Ai Gondolieri"**

Risotto "Ai Gondolieri"

**Cappone ripieno di castagne con radicchio in confit e patate al forno**

Capon filled with chestnuts, radicchio from Treviso and roasted potatoes

**Crema al mascarpone con i baicoli Veneziani**

Mascarpone cheese sweet cream with "baicoli" Venetian biscuits

**Caffè servito con la piccola pasticceria**

Selection of pastries and coffee

Prezzo per persona € 65,00

(minimum 2 persons)

**Bevande Escluse**

**Drink not included**