Menu' di Natale

Gamberi al vapore su pinzimonio agrodolce e crema di burrata pugliese, pomodorini semidry, olio al basilico e polvere di capperi.	*18,00*
Carpaccio di salmone marinato al bergamotto, mousse di avocado, insalata riccia, panna acida, finocchietto e sesamo nero.	*18,00*
Filetto di Halibut croccante, crema di cavolfiore, insalata di puntarelle e acciughe, gel di limone.	*18,00*
Insalatina di cappone della tradizione mantovana in saor agrodolce, insalatina misticanza, mostarda di Cremona e crostini di pane tostato.	*18,00*
Tartare di fassona piemontese, maionese al tartufo nero, scaglie di Castelmagno e nocciole tostate.	*18,00*
Tagliolini di pasta fresca al burro montato e zafferano, tartare di gambero rosa e bottarga di muggine.	*20,00*
La Zuppa di pesce alla nostra maniera.	*25,00*
Gnocchi di patate fatti in casa, crema di baccalà alla Vicentina, chips di cavolo nero e zest di limone.	*20,00*
Tortellini di Valeggio (pastificio Remelli) in brodo di cappone.	*19,00*
Tagliolini di pasta fresca con ragù bianco di vitello e la sua riduzione, shitake trifolati e asiago stravecchio	*19,00*
Filetto di ombrina con scarola in agrodolce di uvetta e pinoli su crema di datterini gialli confit e crumble di pane alla paprika dolce.	*28,00*
Frittura mista di pesce con verdure pastellate.	*25,50*
Guancia di vitello brasata all'Amarone della Valpolicella con pure' soffice di patate.	*25,50*
Filet Mignon di Angus, foie gras, salsa al Porto, patata schiacciata e spinacini.	*33,00*

La direzione ed i suoi collaboratori augurano alla Gentile Clientela un felice Natale