

Menù Cena Nostrana a Bassano del Grappa venerdì 29 maggio 2020

Aperitivo con stuzzichini: mini-toast, bocconcini uova e asparagi, tartellette al baccalà mantecato, verdure dorate...

Risotto agli asparagi bianchi di Bassano

Tortelli ripieni alle ciliegie di Marostica al Balsamico e scalogno

Bauletto di faraona ripieno al Tarassaco con salsa al Prosecco
oppure brasatino di scappino di vitello alle spezie dolci e erbette,
oppure costoletta di maialino cotta a bassa temperatura con radicchio di Chioggia padellato,

Contorni di stagione

Ananas flambèe con semifreddo alla panna e caramello alle arance

Acqua, vino Soave e Valpolicella doc, Caffè Espresso

(se raggiungete le 40 persone vi aggiungo questi 3 antipasti sfiziosi:

Rollatina di manzo carpionato, rucola e Vezzena con asparagi marinati

Mazzetto di asparagi e speck gratinato con porri e Asiago

Tortino croccante con germogli primaverili e tartufo nero nostrano)

Menù Pranzo a Burano sabato 30 maggio 2020

Dentice e gamberi al limone

Risotto all'adriatico

Orecchiette alla Scogliera

Sogliola - Seppie - Mazzancolle ai ferri

Filetto di Merluzzo gratinato

Contorni di stagione

Dolce – ½ acqua – ½ vino – caffè corretto

(attenzione il menù può variare a seconda del pesce pescato)