



Le Serate Autunnali del Tannino

IL BOSCO - FUNGHI AUTUNNALI

venerdì 16 ottobre

La flûte di benvenuto con cestino alla crema di funghi
La paesana di patate, funghi porcini e code di gamberi
Il riso carnaroli riserva "Az. Agr. Ferron" con funghi porcini
Il filetto di ombrina con funghi porcini e patate
La sfoglia ai frutti di bosco

LO STOCCAFISSO e baccalà

venerdì 23 ottobre

La flûte di benvenuto con crostino di stoccafisso alla brandacujun
Il baccalà mantecato alla vicentina con pinoli e uvetta
I tortelli di stoccafisso al ragù di baccalà
Lo stoccafisso accomodato alla Ligure
Il babà alla crema vaniglia

LE CARNI AUTUNNALI ALTERNATIVE

venerdì 30 ottobre

La flûte di benvenuto con cestino di bocconcini d'anatra all'arancio
La lingua di vitello al vapore con bagnetto verde e nocciole
I raviolini del plin al suo sugo di cinghiale in bianco
I bocconcini di coppa di maialino al tartufo nero autunnale
Il cheese cake con salsa fragole

GLI ORTAGGI AUTUNNALI AL MARE

venerdì 6 novembre

La flûte di benvenuto con sfoglia al cavolo rosso e gambero
I ravioli al radicchio Trevigiano al ragù di moscardini
Le verze ripiene di mare in guazzetto di bisque e carciofi
La meringa alla crema vaniglia e fragole

IL BOLLITO MISTO

venerdì 13 novembre

La flûte di benvenuto con insalata russa
I raviolini della casa in brodo
Il bollito misto con le sue salse in accompagnamento
Il bunet all'amaretto con gelato allo zabaione

IL GAMBERO E LA ZUCCA

venerdì 20 novembre

La flûte di benvenuto con frittelline di gamberi
I tortelli di zucca con guazzetto di gamberi e gocce di balsamico
La crema di zucca e carote con gamberi saltati all'arancio
Il sorbetto all'arancia con grani di melograno

PREZZO A PERSONA € 50

COMPRESO MEZZA BOTTIGLIA DI VINO OGNI DUE PERSONE IN ABBINAMENTO, ACQUA, CAFFÈ