

*Per un Capodanno di esclusive emozioni festeggia con noi al*

## *RISTORANTE SAN TROVASO*

*Vi aspettiamo alle 19.30 con un Cocktail di Benvenuto*

### *Menu di pesce 120€*

#### *Antipasto*

*1) Granceola al Vapore*

*(polpa di granceola condita con olio extra-vergine e limone)*

*2) Ostriche Fin Claire Tartara di tonno rosso e Gamberi rossi di Sicilia*

*3) Antipasto pesce*

*(capasante gratinate ai porcini , calamari ripieni e moscardini in umido sul letto di crema di mais )*

#### *Primo*

*1) Tortelloni fatto a mano ripieni con ricotta e porcini in vellutata*

*di Arragosta*

#### *Secondo*

*1) Filetto di branzino nostrano*

*in crosta croccante di pistacchio e nocciole in crema di zucca e tartufo nero*

*Contorno di stagione*

*Panettone Tradizionale*

*Acqua Vino SAUVIGNON COLLIO Castello di Spessa e caffè*

*Per un Capodanno di esclusive emozioni festeggia con noi al*

## **RISTORANTE SAN TROVASO**

*Vi aspettiamo alle 19.30 con un Cocktail di Benvenuto*

### **Menu di carne 110,00€**

#### **Antipasto**

- 1) Fiori di zucca fritti e Lardo Colonnata
- 2) Tartara di filetto di bue con crostini di pancarre e uova di Quaglia
- 3) Prosciutto di cinghiale Sardo con Burrata Affumicata

#### **Primo**

- 1) 1 Crespelle fatte in casa ripiene con capriolo pecorino sardo e radicchio di Treviso

#### **Secondo**

- 1) Filetto di vitellino con funghi porcini pure' di patate profumato al tartufo

*Contorno di stagione*

*Panettone Tradizionale*

**Acqua, Vino (BIO) Chianti Classico il Molino di Grace e caffè**

*Per chi si ferma dopo le mezzanotte Prosecco BIO*

**PERLAGE VALDOBBIADENE SUPERIORE (EXTRA DRY)**

*La nostra festa comincia alle ore 19,30 e tutto il MENU' vera servito entro le ore 23,30*

*Per prenotazioni* [info@ristorantesantrovaso.it](mailto:info@ristorantesantrovaso.it) tel. +390415230835