

LA CARAVELLA

31 DICEMBRE 2018

ROOM "IL CORTILE"

FROM 8PM TO 11PM

Vini:

PINOT NERO ROSÉ, PRINCIPessa DUDY, AZ. I DORIA DI MONTALTO
FRIULANO, ISONZO DEL FRIULI, BORGO CONVENTI, 2017
MERLOT, IGT, AZ. SIMON DI BRAZZAN, 2015

€ 187 PER PERSON

TAXES, SERVICE AND DRINKS INCLUDED

COTTO E CRUDO DI SALMONE, PAN BRIOCHE,
PANNA ACIDA E MESTICANZE
COOKED AND RAW SALMON, PAN BRIOCHE, SOUR CREAM AND MIX SALADS
CARPACCIO DI VITELLO, RUCOLA, PARMIGIANO, MOSTARDA
E SALSA AL BASILICO PROFUMATA ALLA SENAPE
VEAL CARPACCIO, ROCKET SALAD, PARMESAN, MUSTARD AND BASIL SAUCE
SFORMATO DI ZUCCA, CREMA AL PARMIGIANO E RIDUZIONE AL CAFFÈ
PUMPKIN TIMBALE, PARMESAN SAUCE AND COFFEE THICK SAUCE

TAGLIERINI GAMBERI ROSSI, ZUCCHINE E MAGGIORANA
THIN NOODLES, RED PRAWNS, ZUCCHINI AND MARJORAM
RAVIOLI ALLO STRACOTTO DI MANZO, SPINACETTI E SALSA AL TALEGGIO
RAVIOLI STUFFED WITH BEEF STEW, BABY SPINACH
AND TALEGGIO CHEESE SAUCE
CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI, BIGNÈ ALLE ERBETTE
CREAM SOUP OF CANNELLINI BEANS, BIGNÈ WITH HERBS

TRANCIO DI OMBRINA CON FLAN DI CARCIOFI
UMBRINA WITH ARTICHOKE FLAN
GUANCIA DI VITELLO BRASATA,
CREMA DI PATATE AL TARTUFO E PORRI FRITTI
BRAISED BEEF CHEEK,
TRUFFLE FLAVORED POTATO CREAM AND FRIED LEEKS JULIENNED
TARTELLETTE SALATA AL TOPINAMBUR E ROBIOLA SU RIDUZIONE DI
POMODORO LEGGERMENTE AFFUMICATO
SALTED TARTLET OF JERUSALEM ARTICHOKE AND ROBIOLA CHEESE,
ON LIGHTLY SMOKED TOMATO REDUCTION

BAVARESE AL CIOCCOLATO, SALSA AL PISTACCHIO E CARMELLO SALATO
CHOCOLATE BAVARIAN CREAM, SAUCE OF PISTACHIO AND SALTED CARMEL
TIRAMISÙ CLASSICO, SALSA AL CAFFÈ
CLASSIC TIRAMISÙ, COFFEE SAUCE

*