

La Caravella

CHRISTMAS 2019



Vini:

Prosecco di Valdobbiadene Sup., Angelo Bortolin, 2018

Vino degli Orti, Igt. Tercic, 2016

Amarone della Valpolicella, Valpantena, Tezza, 2012

€ 98 per person
taxes, service and drinks included

Millefoglie di baccalà mantecato e croccante di mais

CODFISH "MILLE-FEUILLE" AND SOFT-CORN CRISPY CHIP

Carpaccio di Vitello con mousse di porcini, verdure baby
e scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse

VEAL CARPACCIO WITH A MOUSSE OF PORCINI WILD MUSHROOMS,
VEGGIES AND "VACCHE ROSSE" PARMIGIANO REGGIANO FLAKES

Gnocchi di zucca con crema di Taleggio DOP
e radicchio tardivo

PUMPKIN DUMPLINGS ON A TALEGGIO DOP CHEESE CREAM
AND RED CHICORY OF TREVISO

Filetto di Rombo in guazzetto di vongole veraci,
patate al latte e sformatino di spinaci

TURBOT FILLET ON A CLAMS STEW,

CREAMY MASHED POTATOES AND SPINACH FLAN

or

Filetto di Manzo mignon, salsa all'amarone
e frutti di bosco con mousse di patate e cime di broccoli

MIGNON BEEF FILLET, AMARONE RED WINE REDUCTION, WILD
BERRIES SERVED WITH POTATO MOUSSE AND BROCCOLI FLORETS

Semifreddo al pandoro, rhum e torrone
con crema al cioccolato fondente e fragoline di bosco

PANDORO, RHUM AND NOUGAT SEMIFREDDO,

DARK CHOCOLATE CREAM AND WILD STRAWBERRIES

Frivolezze della casa

PETIT FOURS

*