

# Cenone Capodanno

## BUFFET CON LE DELIZIE DELLO CHEF

Tartellette di pastafilo al taleggio, pere e polvere di speck di Asiago

Radicchio tardivo, polenta, Ubriaco di Raboso di Treviso

Bastardo di vacca Burlina e miele di castagno

Gnocco fritto e culatello

Crostino crema di ceci, tartufo, burrata, basilico, petto d'oca

Crostino all' olio di oliva e rosmarino, gorgonzola, fichi, miele, prosciutto di Montagnana

Crostino al pesto di olive taggiasche e datterino soleggiato, lardo di colonnata di Patanegra

Flan di zucca del nostro orto, burratina, mandorle bianche tostate al sale e timo.

Verdure grigliate

Verdure in pastella

## PRIMI PIATTI

Risotto allo zafferano mantecato al tartufo

## SECONDI PIATTI

Tagliata di pluma Patanegra e pioppini

Panettone artigianale ai frutti di bosco e crema allo zabaione

Caffè

Acqua, vini e spumati del territorio

€80