

# HIERBAS

JESOLO LIDO

DECEMBER.31  
"GRAN CENA DE GALA"

A TAVOLA "PARA COMPARTIR"  
IN CONDIVISIONE AL TAVOLO -

- Cornetto di cialda, confettura di pere e "Tête de Moine" (1.7.10)  
Stoglia croccante al pepe nero di Penja e polvere di guanciale (1.7)  
Sfera di pizza fritta, crema di pomodorino confit e gocce di burrata (1.7)  
Gnocco Fritto, Mortadella Favola e polvere di limone carbonizzato (1.7)

ANTIPASTI AL PIATTO

- Battuta di Fassona Piemontese su millefoglie di patata viola,  
perle di aceto balsamico, erba cipollina, olio EVO del Garda
- Panna cotta al Parmigiano Reggiano  
con chips di guanciale e uovo marinato (1.7)

- Volevo essere un Vitello Tonnato ma...  
frolla salata, mousse di Vitello, soffice di salsa tonnata, cappero (1.3.7)

PRIMO PIATTO

- Risotto con Zucca "Hokkaido"  
mantecato al taleggio e cotechino croccante (1)

SECONDO PIATTO

- Filetto di manzo alla Wellington, gateau di patata e zucca Hokkaido (1.7.10)

DESSERT

- Panettone con crema al mascarpone e zafferano (1.1.7.9)

COMPRESIVO DI ACQUA DOLOMIA, MERLOT O PINOT GRIGIO "BOTTER" OGNI 4 PERSONE  
CAFFÈ NESPRESSO E COPERTO  
ALLA MEZZANOTTE BRINDISI CON PROSECCO DOC "BOTTER"

PRENOTANDO ENTRO IL 21.12.25

"HOMBRES" 90€ - "MUJERES" 80€

PRENOTANDO DOPO IL 21.12.25

"HOMBRES" 100€ - "MUJERES" 90€