

HERBAS

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)
Sfoglia croccante al pepe nero di *Penja* e polvere di guanciale (1,7)
Sfera di pizza frita, 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, capperi (1,3,7)

PRIMO PIATTO

Risotto con Zucca "Hokkaido"
mantecato al taleggio e cotechino croccante (7)

SECONDO PIATTO

Filetto di manzo alla Wellington, gateau di patata e zucca Hokkaido (1,7,10)

DESSERT

Panettone con crema al mascarpone e zafferano (1,3,7,9)

COMPENSIVO 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€