

HIERBAS

JESOLO LIDO

DECEMBER 31 "GRAN CENA DE GALA" MENÙ VEGANO

A TAVOLA "PARA COMPARTIR" IN CONDIVISIONE AL TAVOLO -

Cornetto di cialda, confettura di pere e "Tête de Moine" (1,7,10)

Sfoggia croccante al pepe nero di Penja (1,)

Sfera di pizza fritta, crema di pomodorino confit e gocce di burrata (1,7)

Verdurine stagionali in tempura di Panka e Birra

ANTIPASTI AL PIATTO

Tartare di Barbabietola su millefoglie di patat viola,
perle di aceto balsamico, erba cipollina, olio EVO del Garda

Panna cotta al parmigiano 24 mesi
e tuorlo marinato (3,7)

Piccola Frollina con verdure dell'orto
in agrodolce (1)

PRIMO PIATTO

Risotto mantecato al taleggio, crema di zucca Hokkaido
e le sue chips (7)

SECONDO PIATTO

Uovo in doppia cottura, su croccante di cavolo nero, gocce di pecorino e pepe nero (3,7)

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€