



CAPODANNO 2019

APERITIVO

Calice di bollicina e aperitivo analcolico

Alici fritte e spumone di baccalà fresco con pane ai cereali

ANTIPASTO

Scampi dall'Adriatico marinati al pompelmo, carpaccio di branzino ai capperi dry e salmone selvatico affumicato al legno di faggio

Polentina morbida di Storo con gamberetti di laguna fritti

La vellutata di patata viola ai sapori essiccati con capesante nostrane scottate

Tortino di patate prezzemolate con delizia di granseola

PRIMO PIATTO

Riso Carnaroli mantecato con mazzancolle tigrate e radicchio di Treviso croccante

Gnocchetti caserecci con gransoporro e rosmarino "blue lagune"

SECONDO PIATTO

Branzino da amo con panatura alle erbe con patatelle alla salvia

DESSERT

Sfizio di cioccolato con crumble di nocciole

ORE 24.00

Bollicine di Moscato col botto

Ore 02.00

Lenticchie e ostriche "fin de Claire" di buon auspicio

...e prima di tornare a casa, saremo lieti di offrirvi la colazione con brioches e cioccolata calda

Euro 95.00 a persona (acqua e vini inclusi)

La serata sarà accompagnata da intrattenimento musicale con DJ SET!!!

Da Odino sas Via Roma, 87 - 30020 Quarto D'Altino (VE) Tel. 0422 825421

Per eventuali informazioni contattare lo Chef Valentina Pasini. E-mail: info@daodino.it

