



# CAPODANNO 2019

## APERITIVO

Calice di bollicina e aperitivo analcolico

Verdure pastellate, mozzarelle in carrozza con prosciutto

## ANTIPASTO

Carpaccio di manzo affumicato con germogli, tartara di Fassona con capperi croccanti ai cereali e focaccia artigianale al rosmarino con spalla affumicata e rafano fresco

Polentina morbida con tomino alla griglia e porcini in tempura

Schiacciatina di patate e pancetta croccante con delizia del Grappa gratinata

Millefoglie di parmigiana di melanzane

## PRIMO PIATTO

Riso Carnaroli mantecato burro di Malga, reggiano di 36 mesi e tartufo nero di Norcia

Maccheroncini al torchio con battura d'anitra al coltello

## SECONDO PIATTO

Maialino da latte con vellutata di radicchio trevigiano e patatelle dorate 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](mailto:info@daodino.it)

