



# Cena di Natale

## **Christmas Eve Dinner**

**24.12.2017**

### **Benvenuto della Taverna**

*Fritto di fiori di zucca e radicchio croccante*  
**Fried zucchini flowers, and crunchy radicchio**

*Polentina morbida con le schie*  
**Soft corneal mush with "skie" local shrimps**

*Baccalà mantecato con crostini dorati*  
**Creamy codfish with golden crouton**

*Salmonе leggermente affumicato*  
**Light smoked salmon**

*Insalatina di granceola al naturale*  
**Spider crab salad au naturel**

*La cicala di mare con il crostino di pane nero*  
**Sea cicada with black bread croutn**

*Vellutata di zucca marina con triglie e mandorle tostate*  
**Velvet marine pumpkin soup with mullets and toasted almonds**

*Risotto con scampi e radicchio rosso di Treviso*  
**Risotto with scampi and radicchio from Treviso**

*Sandwich di orata su purea di topinambur con botoi in tecia*  
**Seabream sandwich with Jerusalem artichokes purée and "botoi"**

*Crema di mascarpone con crumble di sbrisolona e fragole*  
**Mascarpone cheese cream with cookie crumble and strawberries**

*Il panettone della Taverna la Fenice*  
**Panettone (traditional cake) from Taverna la Fenice**

*Clementine, frutti della passione, mandorlato, fichi secchi, datteri...*  
**Clementines, passion fruit, nougat, dried figs, dates...**

Prezzo per persona € 65,00

**Bevande Escluse**  
**Drink not included**