



Menù del Veglione di Capodanno New Year's Eve Dinner

31.12.2017

Gran Benvenuto dello Chef

Fritto di fiori di zucca e primizie croccanti ... di stagione

Fried zucchini flowers and crunchy vegetables ... in season

Scampo marinato ai lamponi

Pickled langoustine with raspberries sauce

Baccalà mantecato in casa

Creamy codfish

Astice al naturale con insalata russa

Lobster with Russian salad

Salmone leggermente affumicato

Light smoked salmon

Spuma di patate con funghi porcini e tartufo bianco d'Alba

Potato mousse with porcini mushrooms and white truffle from Alba

Risotto rosa di barbabietola con biette e caviale

Pink risotto with beetroot and chard with black caviar

Il cotechino croccante con piccole verdure all'agro e crema di lenticchie ... da Tradizione

Traditional "Cotechino" with baby vegetables and lentils cream

Filetto di vitello con nocciole Piemontesi, tartufo bianco d'Alba e radicchio di Treviso

Veal fillet with hazelnut from Piedmont, white truffle from Alba and radicchio from Treviso

Mousse al cioccolato 72% con coulisse ai frutti rossi

Chocolate mousse 72% with soft fruit sauce

Il panettone della Taverna... Panettone Traditional cake

Clementine, frutti della passione, mandorlato, fichi secchi, datteri...

Clementine, passion fruit, nut brittle, dried figs, bon bon....

Selection of Wine

Cremant D'Alsace, Villa Elena

Pinot Grigio 2016, Russiz Superiore

Barbera D'Alba Pieragal 2015, Marchesi di Barolo

Champgne Perrier Jouet Grand Brut

Acqua minerale, Mineral water

Panna, San Pellegrino

€ 250,00 per persona

Taverna La Fenice, San Marco 1939 30124 Venezia - Tel 041 5223856 Fax 041 5237866

info@ristorantela fenice.it - www.ristorantela fenice.it