



La Cena di Natale

Christmas Eve Dinner

24.12.2018

Benvenuto della Taverna

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

Polentina morbida al nero di seppia con il baccalà mantecato
Squid ink country polenta with creamy codfish

Salmonе leggermente affumicato in casa con burro di malga
Light smoked home-cooked salmon with mountain butter

Polpo arrosto su crema di cannellini e profumo di rosmarino
Roasted octopus with cannellini beans cream and rosemary scent

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

Il Menu

Gnocchetti di patate con granceola "alla chioggiotta"
Spicy potato dumplings with spider crab "alla chioggiotta" style

San Pietro in guazzetto alla Mediterranea con verdure tornite
Turbot filler "Mediterranean" style with vegetables sautéed

Millefoglie croccante ai frutti di bosco
Puff pastries with forest fruit and cream

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