

# Capodanno 2019



LA LOCANDA DI PIERO

## ANTIPASTI

Carpaccio di trota salmonata affumicata in casa con cous cous agli agrumi e sedano croccante	20€
La pralina di baccalà con batata americana, uvetta, pinoli e chutney di rapa rossa	20€
Tartara di manzo alle piccole verdure, tartufo nero al Porto e polvere di cipolla bruciata	20€

## PRIMI PIATTI

Crema di topinambur con ostriche, caviale e spuma di mare	30€
Orzotto mantecato alle code di gamberi, radicchio di Treviso e quark al lime	22€
Tortelli al foie gras con mostarda leggera di mele, porcini ed erba cipollina	24€

## SECONDI PIATTI

Trancio di branzino con crema di ceci, ristretto di mare allo zafferano e shiitake	30€
Petto di fagiano farcito alle prugne, mele e castagne con crema al tartufo bianco	45€
Cappello del prete brasato all' Amarone con purè di patate e rosole al tegame	30€

## DESSERT

Bignè farciti con crema all' arancia, kumquat canditi e zucchero filato	14€
Millefoglie con crema al mascarpone, cioccolato fondente e lamponi	14€
Zuppa inglese di panettone con crema ai lamponi	14€

Cocktail aperitivo di benvenuto	7€
Coperto incluso brindisi di mezzanotte	10€



# Capodanno 2019



LA LOCANDA DI PIERO

## Menu degustazione

Carpaccio di trota salmonata affumicata in casa  
con cous cous agli agrumi e sedano croccante

☆

La pralina di baccalà con batata americana, uvetta, pinoli e chutney di rapa rossa

☆

Crema di topinambur con ostriche, caviale e spuma di mare

☆

Orzotto mantecato alle code di gamberi, radicchio di Treviso e quark al lime

☆

Tortelli al foie gras con mostarda leggera di mele, porcini ed erba cipollina

☆

Petto di fagiano farcito alle prugne, mele e castagne con crema al tartufo bianco

☆

Sorbetto al mandarino

☆

Millefoglie con crema al mascarpone, cioccolato fondente e lamponi

☆

Piccola pasticceria

100€ | incluso il brindisi di mezzanotte

140€ | incluso aperitivo, 4 vini in abbinamento  
e il brindisi di mezzanotte