



## Rialto Novo Capodanno 2019

### **Menu di Pesce**

Aperitivo di Benvenuto

Antipasti di pesce:

- Degustazione pesce crudo "Rialto Novo"
- Insalatina di Granchio Porro su letto di Finocchietto
- Antipasto di pesce bollito

Primi piatti:

- Risotto di GO e Gamberetti
- Paccheri di Gragnano con coda di Rospo in crema di Zucca

Secondi piatti

- Mazzancolle Reali in Crema di Castagne
- Trancetto di Rana Pescatrice in salsa di Pistacchi

Dessert:

- Millefoglie Scomposta con frutti di bosco in salsa fondente

Acqua

Bottiglia di Prosecco per festeggiare l'arrivo del nuovo anno ogni due persone

Euro 100,00 a persona

In Alternativa lo Chef Propone

## Menu di Carne

### Antipasti carne :

- Tartare di filetto in crema di Avocado
- Involtino di Radicchio con pancetta croccante in crema di  
Zucca
- Culatello, Burratina e Pomodorini Confit

### Primi piatti

- Risotto con Radicchio I.G.P di Treviso e speck Sud  
Tirolo
- Paccheri di Gragnano con Ragu di Faraona

### Secondi piatti:

- Costolette di Agnello aromatizzate al Lime
- Filetto di Angus in Crema di Radicchio

### Dessert:

- Millefoglie Scomposta con Frutti di Bosco in salsa fondente

### Acqua

Bottiglia di Prosecco per festeggiare l'arrivo del nuovo anno ogni due persone

Euro 100,00 a persona

