

Natale

2023

Entrée di benvenuto

Baccalà in tempura alle erbe aromatiche, indivia riccia e cipolla caramellata ai lamponi

Antipasto

Fagottino di pasta fillo con ricotta affumicata, carciofi e leggera fonduta di Pecorino

Primi piatti

Risotto mantecato alla rapa rossa con crema di burrata ed emulsione al cerfoglio

Agnolotti del Plin in brodo di cappone profumato ai porcini

Secondo piatto

Rollata di faraona con verza, castagne e pinoli servita con purea di sedano rapa e cavolo nero

Dessert

Semifreddo allo yogurt con crumble al cioccolato salato e insalatina di frutti di bosco all'olio EVO

Centrotavola di panettone con salsa tiepida alla vaniglia

€ 80,00 per persona

Vini del territorio, acqua minerale e caffè inclusi

RELAISMONACO

Lunedì, 25 Dicembre 2023 | ore 20,00

Capodanno

2024

Entrée di benvenuto

Spuma di porcini

con capasanta scottata e biscotto salato

Antipasti

Tartare di salmone con crema di avocado,
gherigli di noci e insalatina di stagione

Astice gratinato, vellutata di zucca
e tortino di zucchine con cuore morbido

Primi piatti

Riso Carnaroli «La Fagiana»

con radicchio tardivo di Treviso IGP e battuta di gamberi

Ravioli ripieni di polipo e patata rossa,
salsa di broccoli verdi e curcuma

Secondo piatto

Trancio di rombo con olio extravergine d'oliva del Garda,
crema di spinacino, cipolla di Tropea in agrodolce
e cavolfiore allo zafferano

Dessert

Semifreddo ricotta e pistacchi con caramello al timo

Centrotavola di Panettone e Pandoro della tradizione

Ore 01,00

Zampone e lenticchie

INTRATTENIMENTO MUSICALE E DJ SET

€ 150,00 per persona

Vini del territorio, acqua minerale e caffè inclusi

RELAISMONACO

Domenica, 31 Dicembre 2023 | ore 20,00