



Menu

Cocktail del Doge Orseolo II, Orange e succhi naturali

Il gateau morbido su trifolo di champignons al Greco di Tufo

La julienne di polpo con gamberetti, gherigli di noci e ruchetta selvatica

I veli di controfiletto San Marco con sfogliatina dell'Alta Murgia ed affiorato evo

Dalle Riserie Ferron il Carnaroli Riserva mantecato al curcuma con mazzancolle bianche di Molfetta e polvere di bottarga di muggine

I tortelli alle quattro farciture con lamelle di porcini croccanti, gocce di Parmigiano tartufato e datterino

*Il filetto di Morhua a bassa temperatura
con gazpacho di topinambur, pachino e cozza peperina*

Espressino freddo al Passion Fruit

Il dessert di torroncino cuore morbido su crema al rhum

Caffè espresso - Degustazione del Nettare di Vino

Dal Caveau il Sommelier ha scelto per Voi: Succhi vari – Prosecco del Doge – Vino bianco Preludio Chardonnay N°1 delle cantine Rivera – Vino rosso Violante Nero di Troia della cantina Rivera

La direzione si riserva eventuali modifiche e migliorie al Menù.