
MENU

degustazione

TERRA

€59

Carpaccio di Manzo alla Cipriani

scottona rossa di razza francese da allevamento "Le Capanne" accompagnato da salsa "Cipriani"

Risotto ai porcini

con terra di aceto balsamico, parmigiano

Tagliata di faraona C.B.T. su letto di bietoline rosse

con salsa frutti di bosco e Cabernet Franc, accompagnato da insalata di patate

Dolce della villa a scelta del cliente

MARE

€59

Baccalà mantecato... in coppa gelato

con chips di polenta e olive in barbabetola

Vermicelli alla Busara di scampi

Filetto di orata in crosta di patate

con zucchine baby grigliate e datterini scottati

Dolce della villa a scelta del cliente

MENU

degustazione

VEGETARIANO

€49

Fiori di zucca pastellati

accompagnati da salsa yogurt e menta

Bigoli in salsa euganea

con pesto di noci e ricotta stagionata

Insalata estiva

bietolina rossa, cappuccio, datterini confit,
cicerchia, pesca nettarina, perle di aceto di
lampone, semi di girasole, basilico

Dolce della villa a scelta del cliente

i menu degustazione includono il coperto, le bevande sono escluse.

APERITIVO

con cicchetti

€15