HOTEL & RESTAURANT
MAGIA DEL BRENTA

Antipasti

Il Crudo

Sashimi di salmone (4, 6) — 15,00
con spuma di avocado e perle di soia
*[Vino cons.: Prosecco Extradry Docg "Foss Marai" **solo bottiglia**]*

Tartare di pesce spada (4) — 21,00
con cetrioli, velo di melograno e cardamomo
*[Vino cons.: Chardonnay Passo S. Lucia "Turetta Ca' Bianca" **solo bottiglia**]*

Scampi crudi (6 pz) (2) — 29,00
accompagnati da salsa al melograno
*[Vino cons.: Brut Mosnel - **solo bottiglia**]*

Misto di crudi (2, 4, 14) — 39,00
scampi, gambero rosso di Mazara, ostriche, tonno battuto, capasanta nipponica, accompagnati da salsa al melograno
*[Vino cons.: Brut Mosnel - **solo bottiglia**]*

Ostriche selezionate (14) — al pezzo 6,00
*[Vino cons.: Muscadet Sevre et Maine sur Lie **- solo bottiglia**]*

Il Cotto

Polenta e schie (2) — 17,00
con acqua di prezzemolo
[Vino cons.: Valpolicella Doc "Dal Cero"]

Capesante gratinate all'aglio nero (6, 7, 14) — 21,00
con chiodini e salsa alla salvia, servite affumicate
[Vino cons.: Chardonnay Passo S. Lucia "Turetta Ca' Bianca" solo bottiglia]

Spiedino di piovra (6, 11, 14) — 16,00
con salsa teriyaki e sesamo
*[Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - **solo bottiglia**]*

Baccalà burger (4, 14) — 17,00
in bun di polenta fritti
*[Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - **solo bottiglia**]*

Tonno tataki (4, 6, 11) — 21,00
con mayonese alla soia ed edamame
*[Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - **solo bottiglia**]*

HOTEL & RESTAURANT
MAGIA DEL BRENTA

I Primi

Brodetto alla veneziana (1, 4, 9, 14) — 18,00
brodo di ghiozzi con cefalo dorato, folpetto e crostoni di Altamura
*[Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - **solo bottiglia**]*

Casunziei di granciporro (1, 2, 3, 7, 9) — 21,00
su crema di cime di rapa, burro di Normandia e semi di papavero
*[Vino cons.: Ribolla Gialla DOC "Livio Felluga" **- solo bottiglia**]*

Vermicelli alla Busara di scampi (1, 2, 9) — 17,00
*[Vino cons.: Sauvignon "Livio Felluga" - **solo bottiglia**]*

Gnocchetti di patate con bottarga e bergamotto (1, 3, 4, 7) — 19,00
burro di Normandia e datterini confit
[Birra cons.: Montirone Ipa]

Risotto di ostriche ed uva fragola (7, 9, 14) — 19,00
con burro di bufala
*[Vino cons.: Muscadet Sevre et Maine sur Lie "Veilles Vignes" - **solo bottiglia**]*

I Secondi

Filetto di branzino alla Trapanese (4, 7, 8, 9) — 17,00
con insalata di peperoni baby, patate e olive taggiasche
[Vino cons.: Soave Doc "Corte Giacobbe"]

Frittura mista di pesce (2, 4, 14) — 21,00
con polenta variegata
*[Vino cons.: Reiff Extra Brut "Furletti Wines" **- solo bottiglia**]*

Folpetto in umido (9, 14) — 17,00
con millefoglie di patate rosse
[Vino cons.: Pinot Bianco "H.Lun"]

Filetto di storione alla Trevigiana (1, 4, 7, 14) — 18,00
con salsa di radicchio tardivo, carote gialle e carciofi agli aromi
*[Vino cons.: Reiff Extra Brut "Furletti Wines" **solo bottiglia**]*

HOTEL GROUP

Per chi non mangia pesce...

Bieta pastellata alla curcuma (3) — 14,00
con mayonese al mandarino
[Birra cons.: Monte Gemola Blanche]

Cheesecake alla zucca (1, 3, 7) — 17,00
con salsa al taleggio
*[Vino cons.: Chardonnay Passo S. Lucia - **solo bottiglia**]*

Insalata di finocchi e arance (7, 8) — 13,00
con olive taggiasche, finocchietto, pesto di noci e melograno
*[Vino cons.: Chardonnay Passo S. Lucia - **solo bottiglia**]*

Selezione di formaggi Padani (7, 10) — 19,00
camembert di bufala, burlino, asiago stravecchio, imbriago affinato all'Amarone
[Birra cons.: Autunno Red Ale alle giuggiole]

Tagliere di salumi selezionati — 21,00
cecina de Leon, prosciutto crudo della Foresta Nera, lardo, fiocco di culatello
*[Vino cons.: Brunello di Montalcino "Marchesi Antinori - **solo bottiglia**]*

Carpaccio di manzo (1, 3, 4) — 16,00
con salsa "Cipriani"
[Vino cons.: Moro Polo "Ca' Lustra"]

HOTEL & RESTAURANT
MAGIA DEL BRENTA

Zuppa di cipolle (1, 6, 7, 9) — 17,00
con crostoni di Altamura e fonduta di imbriago
*[Vino cons.: Bardolino Chiaretto "Cavalchina" - **solo bottiglia**]*

Pasta e fagioli (1, 3, 9) — 19,00
tagliatelle fatte in casa, chips di soppressa artigianale
*[Vino cons.: Brunello di Montalcino D.O.C.G. "Marchesi Antinori" - **solo bottiglia**]*

Bigoli in salsa Euganea (1, 3, 7, 8) — 17,00
con pesto di noci e ricotta affumicata
*[Vino cons.: Bardolino Chiaretto "Cavalchina" - **solo bottiglia**]*

Filetto di Black Angus alla griglia — 23,00
accompagnato da verdure grigliate
[Vino cons.: Langhe Nebbiolo "Batasiolo"]

Costoletta di vitello alla milanese (3) — 26,00
con rostì di patate
[Birra cons.: Monte Venda Golden Ale]

Guancetta di manzo (6, 7, 9) — 23,00
patate tondello al cartoccio, demi-glace
[Birra cons.: Monte Rosso Belgian Ale]

Dessert della Villa — 8,00
Coperto — 3,50

HOTEL GROUP