

HOTEL MAGIA DEL BRENTA

★★★★ RIVIERA DEL BRENTA | TRA PADOVA E VENEZIA

CENA DI GALA HALLOWEEN

IL MISTERIOSO GIARDINO SOTTOMARINO

Gambero Rosso di Mazara del Vallo a vapore, capesante scottate, calamaro rosso grigliato, Venere di mare a sauté con coralli di mare condita con aria di limone.

LA ZUCCA DANZANTE SU CREMA TENEBROSA

Bon Bon di zucca fritta in crosta croccante di mais e nocciola ripieno di stracciatella di provola di bufala, servita sulla sua crema profumata all'aglio nero e germogli spontanei.

SARCOFAGO SUL LETTO DI ANTICHI TESORI

Raviolo firmato magia del Brenta, di pasta all'uovo, ripieno seppia, spigola, cotto in acqua di vongole e adagiato su salsa di variazioni di pomodori gialli e rosso e olio al basilico.

CRESTE DI GALLO VAGANTI SOVRASTATE DA LAMELLE CREPITANTI

Cresta riccia mantecata con ragù di vitello bianco, a cottura lenta e prolungata all'antica maniera servito con lamelle di tartufo nero fresco e polvere di pomodoro.

MANZO AVVOLTO DAGLI SPIRITI NERI DEL BOSCO

Medaglione di manzo su crosta di pane nero saraceno e glassato, servito su purè di patate e funghi chiodini.

DELITTO DI RICCIOLA SU PIETRA ROVENTE

Cubo di ricciola scottato a vivo su pietra tra cotto e crudo, accompagnato da mosaico di verdure autunnali croccanti su mattonella di polenta bianca e condita con vinaigrette di agrumi e castagne.

PRE-DESERT

Il piccolo fantasma

GLI OSTINATI SAPORI DEL PECCATO

Profumi di agrumi,
variazione di cioccolato,
croccante di mandorle e piccoli frutti di bosco freschi in variazione.

