
MENU degustazione

TERRA

€59

Carpaccio di Manzo alla Cipriani (1, 3, 4, 12)

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

Risotto ai porcini (7, 9, 12)

con asiago d'alpeggio

Pluma di maialino iberico cotta "al rosa"

CBT

con patate rustiche e melanzane aglio e miele

Dolce della villa a scelta del cliente

MARE

€59

Viennetta di Baccalà mantecato (4, 14)

con polenta fritta

Vermicelli alla Busara di scampi (1, 2, 9)

Trancio di branzino grigliato (4)

colorato al plancton, accompagnato da
insalata di friggitelli e carotine baby

Dolce della villa a scelta del cliente

MENU degustazione

VEGETARIANO

€49

Fiori di zucca pastellati (6, 12)

accompagnati da mayonese al basilico

Paccheri pistacchi e calamaretti spillo (1, 2, 8, 9, 14)

Insalata estiva (8, 12)

spinacino, cuore di cappuccio, datterini gialli, rape rosse marinate, pesche, avocado, ceci neri, noci brasiliane e semi di girasole

Dolce della villa a scelta del cliente

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

APERITIVO con cicchetti

€22



HOTEL & RESTAURANT
MAGIA DEL BRENTA