

# Menu festa del Redentore

## Sabato 14 Luglio 2018

\*\*\*Aperitivo di benvenuto con entrée\*\*\*

### ANTIPASTI

 Capesante alla brace al lime e pepe di Sichuan

Cheesecake di pomodoro fresco, mozzarella di bufala selezione "Borgoluce",  
pesto al basilico fresco su crumble di Pur-Pur

Tartare di tonno con crema di barbabietole

Crostini di tartare di scamone con erbe aromatiche

### PRIMI PIATTI

Tagliolini al nero di seppia con bottarga di Muggine

Maltagliati di farina integrale con pesto di rucola, ricotta affumicata e pomodorini

Tagliatelle al ragù di anatra

Ravioli capesante e gamberi con burro al basilico

\*\*\* sorbetto al basilico e limone \*\*\*

### SECONDI PIATTI

 Degustazione a base di pesce alla brace: tonno, pesce spada e scampi

 Degustazione a base di carne alla brace: tagliata di Fassona Piemontese selezione "Cazzamali",  
hamburger Steak di carne Wagyu Miyabi e petto d'anatra

 Piatto grande di verdure miste alla brace con salsa tzatziki

### PER FINIRE

Dessert a scelta dalla nostra carta dei dolci

Frutta

Caffè

\*Tutti i piatti sono accompagnati da un cestino di pane di nostra produzione  
con farine biologiche selezionate a lievitazione naturale

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio.

A scelta un piatto tra: antipasto, primi piatti, secondi piatti.

Plateatico esterno € 130,00

Ristorante interno € 110,00



= Vera cottura alla brace mediante forno speciale: Jospier

specialità  
BREAD & GRILL

GIUDECCA 461  
(FERMATÀ PALANCA)

MAJER  
VENEZIA