

# Menu festa del Redentore

## Sabato 16 Luglio 2022

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

### ANTIPASTI

Crudo di mare (Scampo, gambero rosso, tonno dell'Adriatico, ostrica di Scardovari)

Crudo di carne (Battuta di Chianina macelleria "Fracassi", spuma di Fassona Piemontese "Selezione Cazzamali" e carpaccio di Wagyu "Miyabi")

### PRIMI PIATTI

Risotto di Gò al tartufo nero

Ravioli di ortica con formaggio Morlacco e pomodorini misti, pesca e basilico

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

### SECONDI PIATTI



Piovra alla brace con spuma di patate e polvere di capperi



Petto d'anatra alla brace con fichi e salsa balsamica

### PER FINIRE

Dessert a scelta dalla nostra carta dei dolci

### Caffè

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

Plateatico esterno € 140,00

Sala interna € 110,00



= cottura alla brace

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

GIUDECCA 461  
(FERMATA PALANCA)

MAJER  
VENEZIA