

# Ristorante

MAJER GIUDECCA

## MENU DEGUSTAZIONE FESTA DEL REDENTORE

SABATO 20 LUGLIO 2024

APERITIVO DI BENVENUTO CON ENTRÉE

Bovoletti, tartelletta con baccalà mantecato

ANTIPASTO

Capesante in saor (1, 3, 12, 14)

Moscardino alla brace, bietola al vapore e bagna càuda (4, 7)

PRIMI PIATTI

Ravioli con granceola, salsa allo zafferano e uova di lompo (1, 2, 3, 4, 14)

Risotto al nero con carpaccio di seppia marinato allo yuzu e fiori di zucca (4, 7, 12)

Sorbetto al melone e finger lime

SECONDO PIATTO

Sogliola leggermente affumicata con funghi porcini, spuma ai porcini e tartufo nero  
(4,7)

PRE DESSERT

Gelato alla pesca (7,8)

PER FINIRE

Crema frita con fichi freschi e salsa agrodolce all'aceto d'uva (Acetaia Sereni) (1,3,7, 12)

Caffè

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

N.B. Nei nostri piatti possono essere presenti alcuni prodotti considerati per alcuni ALLERGENI.

Tale presenza è eventualmente segnalata per ciascun piatto tramite numeri che rimandano alla lista pubblicata qui sotto.

Se siete soggetti a qualche allergia alimentare, vi preghiamo cortesemente di informare sempre e in ogni caso il nostro personale di servizio.

### Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:

1 - glutine/gluten, 2 - crostacei/crustacés/crustacean, 3 - uova/oeufs/egg, 4 - pesce/poisson/fish, 5 - arachidi/arachides/peanuts, 6 - soia/soja/soy,  
7 - lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell, 9 - sedano/celery/celeriac, 10 - senape/moutarde/mustard,  
11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites, 13 - lupini/lupin/lupins, 14 - molluschi/mollusques/shellfis