

2020  
M  
MUROVENEZIA

20

## Menu Capodanno “Muro San Stae”

### ANTIPASTI

- Salmone marinato al lime, pepe rosa e zenzero, affumicato al momento 18,00
- Sarde e gamberoni in saor, baccalà mantecato, folpetti in umido e seppie al nero con polenta 22,00
- Tentacoli di piovra grigliati, patate viola al vapore e riduzione di soia 18,00
- Tartare di manzo al tartufo nero, tuorlo disidratato e biscotto di parmigiano 25,00
- Uovo cotto al contrario con spuma di patate e tartufo nero 20,00
- Selezione di salumi e formaggi del territorio con frutta e confetture fatte in casa 18,00

### PRIMI PIATTI

- Risotto capesante e castraure 22,00
- Gnocchi caserecci con granseola e pomodorini confit 24,00
- Ravioli artigianali alla carbonara con guanciale di Sauris e scagliette d'oro 20,00
- Paccheri al ragù di cortile con castagne e lamelle di porcini 22,00
- Crema di zucca con guanciale croccante e gamberi rossi 20,00

### SECONDI PIATTI

- Filetto di rombo al burro di cacao su crema di topinambur e chips di patate viola 30,00
- Gamberoni ai ferri con avocado, mandorle e panna acida 30,00
- Guancialino di manzo al radicchio con patate cremose e tartufo nero 25,00
- Chateaubriand di filetto d manzo all'Amarone con patate cremose e spinaci freschi 35,00
- Cotechino con lenticchie, spuma di patate e senape 20,00
- Costolette di agnello alla milanese, patate saltate e salsa olandese 30,00

### DOLCI

- Brownies cioccolato e noci congelato alla vaniglia 9,00
- Millefoglie croccanti... fragole e nutella 9,00
- Panettone/Pandoro con crema calda alla zabaione 9,00
- Tortino di mela su crema inglese e riduzione di vin brulèe 9,00
- Mousse ai tre cioccolati 9,00
- Sorbetto al limone e.... 6,00

Coperto incluso  
Bevande escluse

## Special New Year's Eve Menu “Muro San Stae”

### APPETIZERS

- Marinated salmon (smoked at the moment) with lime, pink pepper and ginger 18,00
- Sardines and king prawns in “saor”, creamed codfish, stewed baby octopus and cuttlefish in black squid ink sauce served with polenta 22,00
- Grilled octopus tentacles, steamed purple potatoes and soy sauce reduction 18,00
- Beef tartare with black truffle, dehydrated egg yolk and parmesan cheese cracker 25,00
- Eggs coked on low heat with potato mousse and black truffle 20,00
- Selection of local cold cuts and cheeses with fruit and home made jams 18,00

### FIRST COURSES

- Risotto with sea scallops and artichokes 22,00
- Home made gnocchi with spider crab and confit cherry tomatoes 24,00
- Hand made carbonara ravioli with Sauris pork cheek and golden flakes 20,00
- Paccheri with farmyard ragout, chestnuts and shaved pore mushrooms 22,00
- Pumpkin cream with crispy pork cheek and red shrimps 20,00

### SECOND COURSES

- Turbot fillet with cocoa butter on Jerusalem artichoke cream with purple potato chips 30,00
- Grilled king prawns with avocado, almond and sour cream 30,00
- Beef cheek with radicchio, mashed potatoes and black truffle 25,00
- Chateaubriand fillet with Amarone sauce, mashed potatoes and fresh spinach 35,00
- Cotechino (local pork sausage) with lentils, potato mousse and mustard 20,00
- Milanese Lamb ribs, sautéed potatoes and hollandaise sauce 30,00

### DESSERTS

- Chocolate and walnut brownies with vanilla ice cream 9,00
- Crunchy puff pastry... strawberry and Nutella 9,00
- Panettone or Pandoro with warm eggnog cream 9,00
- Apple pie on custard and mulled wine reduction 9,00
- Mousse with three kind of chocolate 9,00
- Lemon sorbet and... 6,00

Cover charge included  
Drinks not included