

CAPODANNO 2022 NEW YEAR'S EVE 2022

MURO S.STAE

GLI ANTIPASTI STARTERS

**Tartare di manzo con uovo disidratato,
tartufo nero e biscotto di parmigiano 25,00**

Beef tartare with dehydrated egg, black truffle and a parmesan cookie

**Uovo cotto a bassa temperatura, tartufo nero,
crema di castraure e brioche salata 18,00**

Egg cooked on low heat, black truffle, castraure artichokes cream and salty brioche

**Cicheti venezian: baccalà mantecato, in umido, e alla vicentina,
folpetti in umido, sarde e gamberi in saor, capesante gratinate 28,00**

Venetian cicheti: creamy salted codfish, codfish stew, stewed small octopuses, sardines and prawns prepared according to the traditional "in saor" recipe, scallop au gratin and codfish "alla vicentina"

**Selezione di tartare di pesce:
tonno e mela verde, salmone e avocado, branzino, lime e pepe rosa 22,00**

Selection of fish tartare:
tuna and green apple, salmon and avocado, seabass, lime and pink pepper

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Spaghettoni trafileti al bronzo fatti in casa con cozze e bottarga 20,00

Homemade bronze-drawn spaghettoni with mussels and bottarga

Gnocchi di patate fatti in casa con castraure e capesante 20,00

Homemade potato gnocchi with castraure artichokes and scallops

Risotto di pesce alla veneziana 20,00

Venetian style seafood risotto

Fusilli con ragù di anatra battuto al coltello e foie gras 22,00

Fusilli with hand-chopped duck ragù and foie gras

E' richiesto un ordine minimo di 2 portate per persona

A minimu order of 2 courses per person is requested

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

**Chateaubriand di manzo con tortino di patate cremose,
spinacetti e riduzione di Valpolicella 30,00**

Beef chateaubriand with creamy potatoes,
fresh spinaches and Valpolicella wine reduction

**Bocconcini di Asado cotto a bassa temperatura
ai funghi porcini con patate saltate 25,00**

Asado bites cooked on low heat
with porcini mushrooms accompanied with sauteed potatoes

Filetto di rombo al burro di cacao in salsa di topinambur e castraure 28,00

Turbot fillet in cocoa butter with topinambur sauce and castraure artichokes

Bisato alla paesana con polentina morbida 30,00

Country-style eel with soft polenta

Cotechino, lenticchie e spuma di patate 20,00

Cotechino (traditional gelatinous pork sausage), lentils and potatoes mousse

DOLCI DESSERTS

Tortino di mela con cannella e crema chantilly 9,00

Apple pie with cinnamon and chantilly cream

Brownie al cioccolato e noci con gelato alla vaniglia 9,00

Chocolate and walnuts brownie with vanilla ice-cream

Tiramisù fatto in casa 8,00

Homemade tiramisu

Sgroppino al pompelmo rosa e menta 6,00

Grapefruit and mint sorbet

Panettone o pandoro con crema allo zabaione 8,00

Panettone or pandoro with zabaglione cream