

CAPODANNO 2023 NEW YEAR'S EVE 2023

MURO S.STAE

GLI ANTIPASTI STARTERS

**Tartare di manzo con uovo disidratato,
tartufo nero e biscotto di parmigiano 28.00**

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

**Uovo cotto a bassa temperatura, tartufo nero,
crema di castraure e brioche salata 22.00**

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 30.00**

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 arance piccantine, salmone e avocado, branzino, lime e pepe rosa 27.00

Selection of fish tartare:
tuna and spicy orange, salmon and avocado, seabass, lime and pink pepper

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Raviolo alla Norma su specchio di datterino, melanzane fritte e straciatella 20.00

Homemade raviolo "alla Norma" on a cherry tomato sauce served with deep-fried aubergine and straciatella cheese

Gnocchi di patate fatti in casa con castraure e capesante 22.00

Homemade potato gnocchi with castraure artichokes and scallops

Risotto di pesce alla veneziana 25.00

Venetian style seafood risotto

Fusilli con ragù di anatra battuto al coltello e porcini 25.00

Fusilli with hand-chopped duck ragù and porcini mushrooms

• E' richiesta una ordinazione minima di 2 piatti per persona (dolci esclusi)
A minimum choice of 2 courses per person (desserts not included) is required

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

**Tentacoli di piovra cotti a bassa temperatura e scottati alla piastra
con crema di ceci, melanzane fritte e menta 25.00**

Octopus tentacles cooked at low temperature
and seared with chickpea spread, fried aubergines and mint

**Fritto di seppioline, gamberoni, calamari,
scampi e triglie con polentina filante 30.00**

Deep fried squid, prawns, calamari, shrimps and red mullet 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 lampone con mirtilli freschi 6.00

Grapefruit and mint sorbet

Panettone o pandoro con crema allo zabaione 9.00

Panettone or pandoro with zabaglione cream

• In assenza di prodotti freschi saranno utilizzati alimenti surgelati di alta qualità
High quality frozen products will be served in case of lack of fresh ones