

CAPODANNO 2024 NEW YEAR'S EVE 2024

MURO FRARI

GLI ANTIPASTI STARTERS

Tartare di tonno e passion fruit 22.00
Tuna tartare with passion fruit

Capesante gratinate al pistacchio 22.00
Scallops and pistachio au gratin

Antipasto veneziano di pesce: baccalà in umido, baccalà mantecato, moscardini in umido, calamaretti spillo fritti, saor di sgombro e gamberi, serviti con polentina filante 28.00
Venetian fish appetizer: stewed codfish, creamy cod fish, stewed small octopus, fried baby calamari, mackerel and shrimps "in saor" accompanied with soft polenta

Polpettine di agnello alle mandorle in crema di cavolo rosso con carciofini "botoli" fritti 24.00
Lamb and almond meatballs served with a red cabbage sauce accompanied with deep fried baby artichokes

Tartare di manzo e tartufo nero 28.00
Beef tartare and black truffle

Strudel di asparagi e pecorino 18.00
Asparagus and pecorino cheese strudel

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Risotto di scampi 25.00
Shrimp risotto

Spaghetti alla pescatora 25.00
Spaghetti "alla pescatora"

Linguine con zafferano, San Pietro e Salicornia 25.00
Linguine with saffron, John Dory and salicornia

Pappardelle con ragù di agnello, castagne e radicchio tardivo 25.00
Pappardelle with lamb ragout, chestnut and radicchio tardivo

Tagliatelle ai porcini 25.00
Tagliatelle with porcini

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Filetto di branzino in pasta fillo con carciofi e crema di topinambur 30.00
Oven-baked sea bass in phyllo with artichoke served on a Jerusalem artichoke sauce

Fritto misto imbrogliato di pesce e verdure 30.00
Deep fried seafood and vegetables

Filetto di Manzo ai porcini 35.00
Beef tenderloin with porcini mushrooms

Chateaubriand di filetto di manzo con patate al forno 30.00 p.p.
Beef fillet chateaubriand accompanied with oven-baked potatoes (*min 2 persone*)

Pluma di maiale iberico con salsa al pepe rosa e soufflée di zucca e radicchio 30.00
Pork tenderloin in pistachio crust with fig sauce accompanied with oven-baked potatoes

DOLCI DESSERTS

Torta fondente al cioccolato con crema ai lamponi 10.00
Fondant chocolate cake with raspberry cream

Mousse al cioccolato bianco e cocco con crema al caffè 10.00
White chocolate and coconut mousse with coffee sauce

Pannacotta al mango con salsa al caramello 10.00
Mango pannacotta with caramel sauce

Sgroppino al limone e liquirizia 6.00
Lemon and licorice mild alcoholic sorbet

Panettone artigianale tiepido con crema al mascarpone 9.00
Warm artisan panettone with mascarpone crema

Biscotti di Burano con vino passito 10.00
Burano biscuits with passito wine

- 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
- 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