

*Menù di Fine Anno 31 Dicembre 2008*  
*New Year's Eve Menu 31<sup>st</sup> December 2008*

*Aperitivo di benvenuto*  
*Welcome drink*



*Piramide di scamorza, zucchine e bacon*  
*Pyramid of Scamorza cheese, courgettes and bacon*

*Fiori di Treviso con bastoncini di Caciocavallo*  
*Flowers of Treviso chicory with Caciocavallo cheese sticks*

*Culatello di Zibello su croccante di pane aromatico*  
*Culatello di Zibello on aromatic bread*



*Taglierini ai carciofi blu in turbante di Parmigiano*  
*Taglierini with blue artichokes in Parmesan nest*

*Agnolotti con cuore verde al sapore di speck e petali di mandorle*  
*Big ravioli with green heart flavoured with speck and almond petals*



*Tournedos di manzetta all'Amarone con flan di cicoria rossa*  
*Beef tournedos in Amarone sauce with red chicory flan*

*Lombatina d'agnello in gremolada con lenticchie di Castelluccio*  
*Lamb loin in "gremolada" sauce with lentils from Castelluccio*



*Dolce augurale al caramello e cannella con fantasia di datteri e ananas*  
*Home made cake flavoured with caramel and cinnamon, dates and pineapple*



*Apertura ristorante dalle 19:00 alle 22:00 – Le bevande non sono incluse – Gradita la prenotazione*  
*The restaurant is open from 7pm to 10pm – Beverage not included – The reservation is appreciated*

