

MILORK
ANTICA OSTERIA
—1880—

Menù di Capodanno

CENONE DI SAN SILVESTRO DI CARNE

Antipasti ■ PRELUDIO DI STELLE

Carpaccio di manzo dello Chef
con misticanza di verdure e fiori e S'Andrea dolce
Tartare di fassona con uovo di quaglia e tartufo nostrano
Cicchetto dell'oste con carciofi marinati e petto d'oca
Polentina rustica con Blu 61
della Casearia di Carpenedo e perette al vino rosso
Strudel al radicchio di Treviso e crema di topinambur

Primi Piatti ■ SAPORI SOTTO IL VISCHIO

Gnocchi fatti in casa al ragù di capriolo e riduzione al lampone
Tagliatelle con porcini, pastin e rucoletta fresca

- INTERMEZZO DI SORBETTO DEL BUON ANNO

Secondo Piatto ■ TRADIZIONE 1880 IN FESTA

Filetto di Sorana con fondo bruno al cioccolato fondente
e frutti di bosco con patate al forno e rosmarino

Dessert ■ UN DOLCE BUON ANNO

Delizia agli agrumi con croccante fondente

- GRAN BRINDISI DI MEZZANOTTE CON PANETTONE E FRUTTA

Spettacolo di Stelle ■ LA MAGIA E L'INCANTO DELL'800 A TAVOLA

Racconti e risate con gli attori vestiti in splendidi abiti d'epoca
dell'Atelier Teatrale Carro Navalis

Buon Anno ■ 2024

*All'alba del nuovo anno ti auguro una casa ricca di gioia e un cuore pieno di amore
perchè tutto ciò che desideri aspetta solo di essere realizzato!*

CENONE
CON SPETTACOLO
ED INTRATTENIMENTO

Euro 90 a persona
BEVANDE ESCLUSE