

VENICE CABARET

BY

AVANSPETTACOLO

SELECTION TERRE

SODAS ET PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG

Mise en bouche

Velouté de potiron du Chef

Entrées

Carpaccio de bœuf mariné, copeaux de Grana Padano,
jeunes pousses de saison et baies sauvages



Délicat mille-feuille de courgettes au parmesan

Premier Plat

Risotto aux légumes du potager

Plat Principal

Joue de veau braisée, purée de pommes de terre crémeuse et légumes vapeur

Dessert

Tiramisù

Eau

Eau plate Acqua Panna

Eau pétillante San Pellegrino

Vin

Une bouteille de vin pour deux personnes

Vin blanc Appassilento ou Vin rouge Cantina Farina

**The Management reserves the right to modify the menus according to the seasonality of fresh products.*



VENICE CABARET

BY

AVANS PETTACOLO

SELECTION VEGETARIENNE

SODAS ET PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG

Mise en bouche

Velouté de potiron du Chef

Entrée

Burratina de Campanie, mesclun de saison et tomates cerises Pachino, tempura de légumes, strudel salé aux légumes de saison et galette de pommes de terre croustillante.



Délicat mille-feuille de courgettes au parmesan

Premier Plat

Risotto aux legumes du potager

Plat Principal

Parmigiana d'aubergines servie avec pommes de terre rôties

Dessert

Tiramisù

Eau

Eau plate Acqua Panna

Eau pétillante San Pellegrino

Vin

Une bouteille de vin pour deux personnes

Vin blanc Appassilento ou Vin rouge Appassilento Cantina Farina

**The Management reserves the right to modify the menus according to the seasonality of fresh products.*



VENICE CABARET

BY

AVANSPETTACOLO

SELECTION MER

SODAS ET PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG

Mise en bouche

Velouté de potiron du Chef

Entrée

Salade de poulpe aux pommes de terre et olives Taggiasca, gambas grillée et tempura de crevettes sur un velouté de maïs crémeux



Baccalà mantecato (morue à la vénitienne) sur sa tuile de maïs croustillante, noix de Saint-Jacques flambée au brandy, petits seiches à la vénitienne, crevettes aigre-douce aux oignons rouges de Tropea

Premier Plat

Risotto aux fruits de mer et saveurs de la mer Adriatique

Plat Principal

Filet de saumon en croûte de pomme verte et ses pommes de terre rôties

Dessert

Tiramisù

Eau

Eau plate Acqua Panna / Eau pétillante San Pellegrino

Vin

Une bouteille de vin pour deux personnes

Vin blanc Appassilento ou Vin rouge Appassilento Cantina Farina

**La direction se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la saisonnalité des produits frais.*

