



# CHRISTMAS *dinner* & live music



## *Benvenuto dello Chef*

Tartare di Gamberi viola, pomodorini  
datterino nepitella selvatica

## *Antipasti*

Insalata tiepida di lattini di seppia, seppia  
lagunare, origano, verza viola e fungo finferlo

## *Primo*

Risotto gamberi, caviale veneto  
ed erbe di Sant'Erasmus

## *Secondo*

Baccalà, cannolicchi, vongole fasolari,  
pomodorini datterino, olive venete e santoreggia

## *Dessert*

Tortino caldo di mele e gelato vaniglia

incluso flute di prosecco di benvenuto, acqua e caffè

*Prezzo Evento*  
120 € p.p.