

San Silvestro 2024



Antipasto

*Flan di zucca con spuma di formaggio erborinato,
speck di montagna e porro essiccato ^[v]*

Primi piatti a scelta

*Gnocchi di patate con ragù di carne salada,
radicchio trevigiano brasato e scaglie di Vezzena*

*Maccheroncini al torchio con vongole,
friarielli e bottarga di muggine*

*Tradizionali tortellini di Valeggio
fatti a mano in brodo di cappone*

*Tagliolini al tartufo nero del Baldo, melanzane
saltate e crumble al Trentingrana ^[v]*

Secondi piatti a scelta

*Trancio di merluzzo cotto a bassa
temperatura, baby carote caramellate e
pomodorini al forno*

*Frittelle di formaggio con humus di
ceci, chutney di cipolle rosse e miele ^[v]*

*Tagliata di manzo con sauté di patate,
carciofi e riduzione al Teroldego*

*Bocconcini di cervo cotti in umido, polenta
bianca e cuori di cavolfiore al vapore*

Dessert scelta

^[v] *Piatto vegetariano o che può essere reso vegetariano*

*Menù completo con 4 portate, acqua e caffè € 90
Vini, liquori, grappe esclusi*

Lo staff del "Due Mori" vi augura un felice 2024