



MENU CAPODANNO 2021



Carpaccio di chianina affumicata con caprino di Montevicchia e vinaigrette ai lamponi

Smoked Chianina beef carpaccio with goat's milk cheese and raspberry vinaigrette



Gamberoni al vapore con polpa di granchio, avocado, caviale di salmone, emulsione allo yogurt ed erba cipollina

Steamed prawns with crabmeat, avocado, salmon caviar, yogurt sauce and chives



Risotto mantecato al foie gras, speck d'anatra e riduzione al porto

Risotto creamed with foie gras, duck meat speck and Port sauce

Millefoglie di pasta all'uovo con radicchio tardivo di Treviso, carciofi, uovo di quaglia pochè e crema tartufata

Home-made egg pasta millefeuille with Treviso winter chicory, artichokes, poached quail egg and truffle cream



Filetto di vitello con spuma di patate viola, scorzonera alle erbe e salsa al Cabernet

Veal fillet with violet potato cream, herbs black salsify and Cabernet sauce



Mousse al cioccolato fondente Callebaut con cuore al mandarino e crema al whiskey

Callebaut dark chocolate mousse with mandarin centre and whiskey cream



Vini:

Punto Uno Incrocio Manzoni Villa Domizia

Punto Zero Incrocio Terzi Villa Domizia

Franciacorta Brut Ferghettina

€99,00 a persona / per person



Hotel Barchetta
Excelsior