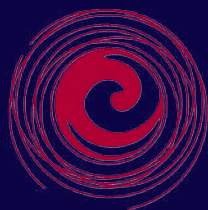


CAPODANNO

2024

SPECIALE MENU

A La Carte



La cucina di

CREMA



Menu & Vino a La Carte

POTRETE COMPORRE IL VOSTRO MENU SCEGLIENDO
TRA LE PROPOSTE CULINARIE DELLO CHEF VALTER CREMA
ABBINANDO I VINI SELEZIONATI DELLA NOSTRA CANTINA

IN ALTERNATIVA VI PROPONIAMO...

Menu Degustazione

UN PERCORSO GUSTATIVO COMPLETO
APERITIVO | ANTIPASTO | PRIMO | SECONDO | DESSERT

€ 82.00 (VINI ESCLUSI)

Riserva un posto

FESTECCIA CON NOI
L'ARRIVO DEL NUOVO ANNO

LA CUCINA DI CREMA

VIA MONTELLO, 9
GIAVERA DEL MONTELLO (TV)

0422 776042
INFO@LACUCINADICREMA.IT



Programma della serata

SERVITO A TUTTI I COMMENSALI

APERITIVO

- € 15.00 -

CALICE DI PROSECCO

COCKTAIL ANALCOLICO AI FRUTTI DI BOSCO

AMERICANO

POLPETTA DI FAGIOLI E PATATE

GUARNITA DI RADICCHIO ROSSO DI TREVISO MARINATO

SAVARIN DI GRANA PADANO

CON CONFETTURA DI RABBARO

Cena A La Carte

FATE LA VOSTRA SCELTA!

GLI ANTIPASTI DI BUON INIZIO

- € 18.00 -

SFORMATINO DI FUNGHI

SU SPUMA DI POLENTA DI MARANELLO

GUARNITO CON FROLLA AL TIMO, PANCETTA CROCCANTE

E CLOROFILLA DI PREZZEMOLO

BATTUTA DI CARNE

GUARNITA CON VALERIANA CONDITA ALLA CITRONETTE,

BURRO AROMATIZZATO AL TIMO E FRUTTI DI BOSCO

CON CROSTINI CALDI DI PANE BIANCO, FIORI DI CAPPERO

E LAMELLE DI TUORLO DISIDRATATO

CAPPUCCINO DI SEPIOLINE ALLA VENEZIANA

CON SPUMA SOFFICE DI PATATE

SERVITO CON BRIOCHE SALATA

FARCITA DI BRANZINO MARINATO AGLI AGRUMI



LE NOSTRE PASTE

- € 18.00 -

GNOCCHI ALLA RAPA ROSSA

SU FONDUTA DI MONTEVERONESE CON CHIPS DI CAVOLO NERO

SCRIGNO FARCITO DI CAPPONE E RADICCHIO ROSSO DI TREVISO

SU CREMA DI ZUCCA MANTOVANA CON SBRICCIOLATA DI AMARETTO

ORZOTTO AL MOSTO D'UVA FRAGOLA

CON FIOCCHI DI GORGONZOLA E LAMELLE DI TARTUFO NERO

SECONDI PIATTI E CONTORNI

- € 30.00 -

FILETTO DI MAIALE ALL'ARANCIO, ANICE STELLATO E MIELE

CON PEARÀ E PORRO AI FERRI

GUANCETTA DI MANZO STUFATA AL RABOSO PIAVE

CON PUREA DI PATATE E RADICCHIO ROSSO DI TREVISO AI FERRI

OMBRINA IN CROSTA DI MANDORLE

CON CAVOLETTI DI BRUXELLES E ZUCCA SFOGLIATA

- € 31.00 -

DESSERT

- € 11.00 -

LUME DI FONDENTE

GUARNITO CON CREMOSO ALLO ZABAIONE E GEL DI MELOGRANO

GUARNITO CON CASTAGNE

TIRAMISÙ INVERSO

GUARNITO CON FRUTTI DI BOSCO FRESCHI

GIARDINETTO D'INVERNO

SORBETTO DEL GIORNO CON FRUTTI INVERNALI

PANETTONE HOME-MADE

CON CREMA AL MASCARPONE

- € 8.00 -



DOPO LA MEZZANOTTE

- € 15.00 -

COTECHINO E LENTICCHIE DELLA TRADIZIONE

IN ALTERNATIVA VI PROPONIAMO...

Menu Degustazione

- € 82.00 (VINI ESCLUSI) -

CALICE DI PROSECCO

COCKTAIL ANALCOLICO AI FRUTTI DI BOSCO

POLPETTA DI FAGIOLI E PATATE

GUARNITA DI RADICCHIO ROSSO DI TREVISO MARINATO

SAVARIN DI GRANA PADANO

CON CONFETTURA DI RABARBARO

CAPPUCCINO DI SEPPIOLINE ALLA VENEZIANA

CON SPUMA SOFFICE DI PATATE

SERVITO CON BRIOCHE SALATA

FARCITA DI BRANZINO MARINATO AGLI AGRUMI

GNOCCHI ALLA RAPA ROSSA

SU FONDUTA DI MONTEVERONESE CON CHIPS DI CAVOLO NERO

FILETTO DI MAIALE ALL'ARANCIO, ANICE STELLATO E MIELE

CON PEARÀ E PORRO AI FERRI

TIRAMISÙ INVERSO

GUARNITO CON FRUTTI DI BOSCO FRESCHI

PANETTONE HOME-MADE

CON CREMA AL MASCARPONE

COTECHINO E LENTICCHIE DELLA TRADIZIONE

