

PROPOSTA *Menu*



EVENTO , AZIENDALE, LAUREA,
BATTESIMO, COMPLEANNO! 2025

LASCIATEVI CONQUISTARE DA UN VIAGGIO SENSORIALE TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE.
I NOSTRI PIATTI CELEBRANO LA STAGIONALITÀ, LA SOSTENIBILITÀ E IL GUSTO AUTENTICO,
CON UN TOCCO CONTEMPORANEO.

Menù carne

MENÙ CLASSICO 38€

ANTIPASTO BIS

- GRANDE CROCCHETTA DI BURRATA E PESTO DI BASILICO SU CREMA
- DI POMODORO AFFUMICATO
- FRITTATA DI ZUCCHINE E STRACCIATELLA CON CRUMBLE DI BACON O CREMA DI TARTUFO NERO

PRIMO

- PACCHERI DI GRAGNANO CON RAGÙ BRASATO DI MANZO E SCAGLIE DI GRANA DOP
- OPPURE*
- PACCHERI CON CREMA DI POMODORO CONFIT, BURRATA E POLVERE DI OLIVE NERE

SECONDO

- CARPACCIO TIEPIDO DI BLACK ANGUS CON SENAPE AL MIELE, CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE E PATATINE ALLA CONTADINA

BEVANDE

VINO, ACQUA, CAFFÈ LISCIO INCLUSI

MENÙ TRADIZIONE 45€

ANTIPASTO BIS

- PROSCIUTTO DI MANZO FRANCESE CON PANE CALDO DI ALTAMURA E CUORE DI STRACCIATELLA
- FLAN DI ZUCCA SU CREMA DI ASIAGO E GOCCE DI POMODORO SOLEGGIATO

PRIMO

- RAVIOLONI CON CUORE DI CACIO E PEPE, PECORINO ROMANO DOP E NOCI TOSTATE CROCCANTI

SECONDO

- BRASATO DI MANZO FRANCESE AL VALPOLICELLA CON POLENTA MORBIDA AL ROSMARINO

BEVANDE

VINO, ACQUA, CAFFÈ LISCIO INCLUSI

Do' Meri
C A L I C I & G U S T O

MENÙ TRADIZIONE 50€

(CON FILETTO DI BLACK ANGUS: 68€
– DA CONCORDARE IN ANTICIPO)

BENVENUTO

- TAGLIERE DI SALUMI ITALIANI CON FOCACCIA AL ROSMARINO E SALE MARINO

ANTIPASTO

- TARTARE DI MANZO CON OLIO AL BASILICO, CROSTINI DI ALTAMURA, FLAN DI ZUCCA E CREMA AL TARTUFO NERO O MORBIDO DI ZUCCHINA CON STRACCIATELLA E TARTUFO NERO.

PRIMO

- GNOCCHETTI FRESCHI DI ZUCCA CON CREMA DI TALEGGIO E BACON CROCCANTE
- OPPURE*
- LASAGNA AL RADICCHIO BRASATO, BESCIAMELLA FRESCA E NOCCIOLA

SECONDO

- CAPPELLO DEL PRETE DI MANZO FRANCESE BRASATO CON CREMA AL PEPE VERDE, PATATE AL BURRO SALATO E SALVIA CROCCANTE

BEVANDE

VINO, ACQUA, CAFFÈ LISCIO INCLUSI



+39 324 807 8813

VIA GARIBALDI 40, DOLO - VE

Menù pesce

(SCAMPI E OSTRICHE DISPONIBILI SU RICHIESTA)



MENÙ DELIZIA 40€

ANTIPASTO BIS

- BACCALÀ MANTECATO SU POLENTA CROCCANTE AL NERO DI STORO
- CAPESANTE GRATINATE AL RUM SFUMATO E LIME

PRIMO

- PACCHERI ALLA SCOGLIERA CON PRIMIZIE DI MARE, CROSTACEI E MOLLUSCHI

SECONDO

- FILETTO DI BRANZINO GRIGLIATO CON SENAPE AL MIELE
E PATATE AL FORNO ALLA CONTADINA

BEVANDE

VINO, ACQUA, CAFFÈ LISCIO INCLUSI

MENÙ SOGNO 65€

ANTIPASTO

UNA DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI DI PESCE CON SCAMPI CRUDI, TARTARE DI TONNO, BACCALÀ MANTECATO SERVITO SU POLENTA CROCCANTE, CAPASANTA SCOTTATA ADAGIATA SU CREMA DI ZUCCA CON BACON CROCCANTE E UN GAMBERO DORATO

PRIMO

- TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA

SECONDO

- TAGLIATA DI TONNO FRESCO SCOTTATO CON CREMA DI ZUCCA E VERDURE CROCCANTI DELL'ORTO

BEVANDE

VINO, ACQUA, CAFFÈ LISCIO INCLUSI

MENÙ ELEGANZA 50€

ANTIPASTO BIS

- BIS ARLECCHINO DI MARE CON CROSTACEI, MOLLUSCHI, OLIVE TAGGIASCHE E ANANAS
- GAMBERONI GRATINATI CON BURRO AL BASILICO

PRIMO

- GNOCCHETTI IN CREMA DI LIMONE CON TARTARE DI GAMBERI MARINATI E MOLLIKA AL PESTO
OPPURE
- TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA
CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA

SECONDO

- SEPIOLINE SCOTTATE CON FINOCCHIO FRESCO, ARANCIA E OLIO AL BASILICO
OPPURE
- BACCALÀ ALLA VICENTINA CON POLENTA MORBIDA AL NERO DI SEPPIA

BEVANDE

VINO, ACQUA, CAFFÈ LISCIO INCLUSI

MENÙ MENÙ GRAN GALÀ 75€

(CON VARIAZIONE PRIMO AI TAGLIOLINI AL NERO O BIGOLI CON ASTICE: 85€ – DA CONCORDARE IN ANTICIPO)

ANTIPASTO

UNA DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI DI PESCE CON SCAMPI CRUDI, TARTARE DI TONNO, BACCALÀ MANTECATO SERVITO SU POLENTA CROCCANTE, CAPASANTA SCOTTATA ADAGIATA SU CREMA DI ZUCCA CON BACON CROCCANTE E UN GAMBERO DORATO

PRIMI – BIS

- RAVIOLONI AL NERO CON BRANZINO, BURRO SALATO E ERBE AROMATICHE
- GNOCCHETTI ALLA SCOGLIERA CON PATATA BIANCA COMASCA, SCAMPI E PESCE FRESCO

SECONDO

- POLPO ALLA GALLEGA IN DOPPIA COTTURA CON POLENTINA MORBIDA

BEVANDE

VINO, ACQUA, CAFFÈ LISCIO INCLUSI

Dolci di nostra produzione

(4€ A PERSONA COMPRESO SERVIZIO DOLCE)

TIRAMISÙ CLASSICO

TIRAMISÙ CON GOCCE DI CIOCCOLATO

TORTA DO MORI: FRAGOLE, MASCARPONE E BAGNA ALLE FRAGOLE (MINIMO 8 PERSONE)

ZUPPA INGLESE RIVISITATA: AL COCCO O PASSION FRUIT

TORTA AL LIMONE E CAFFÈ O AL PISTACCHIO

TORTE PERSONALIZZATE SU RICHIESTA

DOLCI ARTIGIANALI PREPARATI OGNI GIORNO: IL FINALE PERFETTO PER UN'ESPERIENZA MEMORABILE

