



PALMERINO

IL BACALÀ A SANDRIGO



Menu di San Silvestro

€ 75,00 - inizio ore 20.30

Crema di patate, zucca e cubetti di barbabietola
con spuma di salmone norvegese e sfogliatina di riso

Bacalà mantecato alla veneziana con brioche integrale,
e agrodolce di radicchio tardivo trevisano con uvetta e mandorle tostate

Il trittico di crudi*

scampetti islandesi olio evo e limone - tartare di tonno con capperi di Pantelleria e
pomodorini confits - salmone norvegese con cipolla rosa marinata

Cappasanta e coda di gambero gratinate con panatura al profumo d'aglio e prezzemolo

Tortelli di pasta fresca tirata a mano ripieni con ricotta di malga e funghi porcini
spadellati con ragù di cappone e crema di grana padano

Sua Maestà

Il Bacalà alla vicentina di Palmerino con polenta di mais Maranello

Oppure**

Cappone disossato con marroni e tartufo nero dei colli Berici,
lenticchie e purè di cavolfiori

Semifreddo con meringa italiana alle castagne con coulis di cachi,
mentuccia e croccante al riso

Caffè, liquori, grappe

Piccola pasticceria

Morbido panettone con uvetta profumata alla grappa di amarone
con crema di zabaione calda



70
1947-2017

