



CAPODANNO 2019

Il Capodanno 2019 presso il nostro locale avverrà in due turni:

PRIMO TURNO (dalle 19:30 alle 21:30)

MENU FISSO (scelta tra carne o pesce) - € 100 per persona

È presente solo su richiesta al momento della prenotazione un menù vegetariano
È possibile anche un menù di pesce e di carne ben cotto

Entrée di benvenuto con Franciacorta Contadi di Castaldi

MENU DI PESCE

Tonno ai semi di papavero e menta, tartare di pesce spada con frutti di bosco e scampo al pompelmo

Millefoglie di sgombro e zabaione di parmigiano

Risotto Carnaroli invecchiato 36 mesi con infuso di salvia e tartare di trota affumicata

Filetto di rombo allo zafferano con radicchio e castagne

MENU DI CARNE

Carpaccio di manzo, tartare di vitellone e oca affumicata

Bocconcini di maialino da latte confit con cachi e fichi secchi

Ravioli di ricotta, burro di malga, uova di quaglia semisolidi e tartufo

Guancetta di vitello brasata con lenticchie e spuma di patate

BIBITE ESCLUSE

COPERTO E SERVIZIO INCLUSI

SECONDO TURNO (dalle 21:45 a chiusura)

MENU FISSO (scelta tra carne o pesce) - € 150 per persona

Intrattenimento musicale con cantante dal vivo

È presente solo su richiesta al momento della prenotazione un menù vegetariano

È possibile anche un menù di pesce e di carne ben cotto

L'orario del secondo turno esclude la possibilità di recarsi a San Marco per lo spettacolo dei fuochi d'artificio

Entrée di benvenuto con Franciacorta Contadi di Castaldi

MENU DI PESCE

Tonno ai semi di papavero e menta, tartare di pesce spada con frutti di bosco e scampo al pompelmo

Millefoglie di sgombro e zabaione di parmigiano

Risotto Carnaroli invecchiato 36 mesi con infuso di salvia e tartare di trota affumicata

Merluzzo in olio cottura con giardino di verdure

Filetto di rombo allo zafferano con radicchio e castagne

MENU DI CARNE

Carpaccio di manzo, tartare di vitellone e oca affumicata

Bocconcini di maialino da latte confit con cachi e fichi secchi

Ravioli di ricotta, burro di malga, uova di quaglia semisolidi e tartufo

Guancetta di vitello brasata con lenticchie e spuma di patate

Cotechino con zucca, pere e gorgonzola

DOLCE DI CAPODANNO - BRINDISI A MEZZANOTTE CON PROSECCO DOCG BORGOLUCE

BIBITE ESCLUSE

COPERTO E SERVIZIO INCLUSI

Per prenotare scrivere una e-mail a info@improntacafevenice.com con la seguente dicitura:

CAPODANNO 2019 – Primo/Secondo Turno – Menu di Pesce/Carne – Nome Cliente

Ed effettuare il versamento di caparra (€ 50 per persona) nel seguente conto:

Banca - Intesa San Paolo

IBAN - IT89Z0306902117100000014537

BIC - BCITITMM

Causale – Caparra di capodanno per {nome cliente}

Grazie,

Impronta