

MENÙ

ANTIPASTI

- Sopa Coadà
- "Luganega" di coniglio nel fiore di zucca
- Le puntine d'asparago, l'uovo di quaglia e il guancialetto croccante
- L'insalatina di faraona con "castraure", formaggio vecchio del contadino e "zeste" di limone
- Il crostino di pane antico con il fegato alla veneziana
- Cornucopie dell'orto con sopressa di prima stagione e formaggio fresco maturato sul "puner"
- Risi e bisi e battuto di cuore al rosmarino
- Lingua salmistrata, mele cotogne e pan di polenta
- "Raici e fasioi coi zozoeti" o con cipollotto fresco



QUANDO
LA TAVOLA
DIVENTA
CULTURA

PRIMO

- Trofie al pesto di "s'ciopeti" e ragù d'anatra con emulsione di fegatini

SECONDO

- Pollo disossato in porchetta tiepido su Pan brioches, paté di fegatini al tartufo e gel di melograno
- Cilindro di faraona farcito con bietola su spuma di patate e la sua demiglace

DESSERT

- Torta Dragondoro 2023



HOTEL

VIDI MIRAMARE & DELFINO

★★★★★

CUCINA DA
OMAR
FAM. ZORZETTO

FLORA

CUCINA BOTTEGA VINO

SPECOGNA

Vignaioli in Rocca Bernarda

Pinel