

MARdiVINO

Aperitivo di benvenuto Mardivino che accompagna tutti i menu

calice di prosecco extra dry di Valdobbiadene
Sfizioserie dello Chef
pizzette, rustici assortiti, olive all'ascolana,
mozzarelline impanate e fritte

Menu n. 1

Salmone selvaggio affumicato in casa su trucioli di faggio
con germogli di insalatina novella e mostarda di fichi

Risotto mantecato con scampi e radicchio trevigiano
riduzione al raboso del piave

Rombo chiodato cotto in crosta di pane
con pomodorini, olive e capperi

Semifreddo al panettone su crema al Baileys e torta sbrisolona
oppure Torta personalizzata, fatta in casa, da decidere

coperto, acqua, caffè,
vino in bottiglia, limoncello
€ 40,00 per persona

Menu n. 2

Code di gamberoni in camicia di lardo di colonnata
su polenta morbida pasticciata all'asiago

Seppioline novelle ripiene di verdure e gratinate
con briciole di taralli su parmigiana di melanzane

Trofiette ai frutti di mare e crostacei
Risotto mantecato con capesante e carciofi pugliesi

Trancio di branzino di mare, cotto in crosta di sale,
con tortino di patate al latte e salsa al cren

Panna cotta alla liquirizia con croccante alle mandorle
e confettura di albicocche fatta in casa
oppure Torta personalizzata, fatta in casa, da decidere

coperto, acqua, caffè,
vino in bottiglia, limoncello
€ 50,00 per persona

Menu n. 3

Granseola al vapore su rucola selvatica
condita con emulsione agli agrumi

Capasanta impanata con semi di sesamo e fritta su nido di patate e
verdure in pastella, salsa alla senape

Mazzancolle spadellate al curry con cous cous alle verdure

Gnocchetti di patate con gamberi rosa, buccia di limone
e bottarga di MugGINE

Risotto al nero con sepioline novelle
e julienne di sedano croccante

Involtini di pesce spada grigliati al salmoriglio
su caponatina di verdure alla siciliana

Sgroppino classico al limone

Bavarese di cachi su crumble alle nocciole e crema alla cannella
oppure Torta personalizzata, fatta in casa, da decidere

coperto, acqua, caffè,
vino in bottiglia, limoncello
€ 60,00 per persona

Per gli Ospiti con diverse esigenze alimentari
c'è la possibilità di avere una proposta diversificata
con menu per celiaci

Questi menu si possono realizzare con un minimo di 10 persone.
Per un numero inferiore Vi consigliamo di prendere in considerazione
la nostra promozione “prenota prima” accedendo direttamente on line
dal nostro sito www.ristorantemardivino.it

Esclusiva della sala con minimo 25 persone
possibilità di tavolo unico massimo per 30 persone

MARdiVINO Ristorante Treviso

0422 346542