

MARdiVINO

Aperitivo di benvenuto Mardivino che accompagna tutti i menu

calice di prosecco doc brut o spritz
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
pop corn al curry e mostarda di fichi

Trofiette con seppioline, pesto di pomodori secchi e mandorle

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

Trancio di branzino di mare, grigliato,
su guazzetto ai frutti di mare e purè di patate

Sgroppino classico al limone

Meringa con gelato alla panna e salsa ai frutti di bosco

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

Menu n. 2

Lingotto di baccalà su cous cous alle verdure
e crema di burrata pugliese

Spiedino di gamberoni impanato con semi di sesamo
su polenta morbida pasticciata all'asiago

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

Risotto mantecato con capesante e carciofi pugliesi

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

Sgroppino classico al limone

Mousse al panettone con salsa al rum

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

Per gli Ospiti con diverse esigenze alimentari
c'è la possibilità di avere una proposta diversificata
di carne o 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

MARdiVINO Ristorante Treviso
0422 346542

conferme
2019