

# MARdiVINO

Aperitivo di benvenuto Mardivino  
con calice di prosecco brut di Valdobbiadene  
Sfizioserie dello Chef  
pizzette, rustici assortiti, olive all'ascolana,  
mozzarelline impanate e fritte

## Menu n. 1

Capesante impanate e fritte in crosta di semi di canapa  
su crema di patate alla paprica e zucchine alla mentuccia

Polpo di scoglio cotto alla brace  
con radicchio Trevigiano, marinato in scapece

Trofiette con seppioline  
pesto di pomodori secchi e mandorle tostate

Risotto con gamberi e carciofi  
mantecato con ristretto di crostacei

Trancio di branzino  
cotto in crosta di sale  
con tortino di patate e speck, cotto al latte

Gelato artigianale alla vaniglia  
con uvetta sotto grappa fatta in casa

coperto, acqua, caffè,  
vino in bottiglia, limoncello

€ 50,00 per persona

# MARdiVINO

Aperitivo di benvenuto Mardivino  
con calice di prosecco brut di Valdobbiadene  
Sfizioserie dello Chef  
pizzette, rustici assortiti, olive all'ascolana,  
mozzarelline impanate e fritte

## Menu n. 2

Rollatina di salmone affumicato in casa  
ripiena di Casatella Trevigiana  
su insalatina di finocchi e spicchi di arance

Gamberoni arrostiti in camicia di lardo di colonnata  
su crema di fagioli borlotti e radicchio brasato al Raboso

Guazzetto di calamaretti con pomodoro fresco e basilico  
affiorato con olio EVO

Risotto mantecato  
con scampi e porcini al profumo di timo limone

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

Cremoso al mascarpone con cuore al caffè  
salsa ai frutti della passione e cioccolato bianco tostato

coperto, acqua, caffè,  
vino in bottiglia, limoncello

€ 60,00 per persona