



VILLA BRAIDA
LOCUS AMOENUS

Cena di San Valentino

2023

Dalle ore 20:00

Per info e prenotazioni

T. +39 041 457 222

W. www.villabraidait

M. info@villabraidait

In un'atmosfera a lume di candela, accompagnati da note musicali al sax e pianoforte,
Villa Braidà vuole regalare emozioni alle sue coppie nel giorno di San Valentino.

MENU

Amuse bouche

Cono di fritturina del pescato di Chioggia
Seppia con tuorlo d'uovo nel suo guscio
Carpaccio di branzino marinato al gin, maionese di avocado e olio alla rosa
Black macaron con salmone affumicato, robiola e lime

L'aperitivo "Infinito" e il Franciacorta Contadi e Castaldi Brut

Antipasto

Ceviche di capasanta marinata al mandarino con purea di mango, mela verde e caviale

Franciacorta Brut Contadi e Castaldi

Prosecco Docg Extra Brut Villa Braidà Colli Asolani

Primo piatto

Risotto Carnaroli IGP Gran Riserva con succo di barbabietola,
mantecato ai gamberi rossi, burro chiarificato al timo, colatura di brie e crudité di Mazzara

Prosecco Docg Extra Brut Villa Braidà Colli Asolani

Secondo Piatto

Cuore di merluzzo con crema di carciofi e menta, olive ammaccate, cozze, vongole e foglie di capperi

Incrocio Manzoni Cantine Cecchetto Tezze di Piave

Sorbetto al mandarino e Grand Marnier

Dessert

Bavarese ai due cioccolati leggermente piccante con glassa di lamponi,
crumble di nocciole e frolla e cono di gelato al mango

Fiori d'arancio dei colli Euganei Docg

Caffè e liquori nazionali

€ 150,00 a coppia