



FALSE LIGHT

Acqua Naturale e Frizzante

Cocktail Analcolico ai Frutti Rossi

'Il Padovano'

'Il Veneziano'

Prosecco Extra Dry

Il Monte Veronese Ubriaco

La 'Carne Sala' della Valpolicella su letto di Rucola e Grana 30 Mesi

Il Grissino al Crudo di Montagnana DOP e Cren

La Soppresa Dolce della Valpolicella su Crostino di Pane Salato

Pan Brioche, Burro Chiarificato e Cotechino Nostrano

PRIMO

Riso Vialone Nano Slow Food, Petto d'Anatra, Radicchio Tardivo
e Emulsione di Grana Padano 30 Mesi

SECONDO

Petto di Faraona Cotto a Bassa Temperatura, Pioppini,
Verdure di stagione Croccanti e Fondo Bruno

DESSERT

La 'Sbrisolona' Ubriaca

Panettone e Pandoro serviti con
Crema alla Vaniglia di Nostra Produzione

€ 45,00*

ALMOST TRADITIONAL

Acqua Naturale e Frizzante
Cocktail Analcolico ai Frutti Rossi

'Il Padovano'

'Il Veneziano'

Prosecco Extra Dry

Il Nostro 'Fish&Chips'

Crema di Patate Novelle e Piovra

Il Fritto di Pesciolino di Lago

Polpettine di Baccalà Mantecato

Insalata di Indivia e Lavarello del Garda

Carpaccio di Salmone Norvegese e Straciatella DOP

Quiche Lorraine

PRIMO

Riso Vialone Nano Slow Food, Hokkaido,
Riduzione di Valpolicella Superiore DOCG e Crumble al Pepe Nero

SECONDO

Filet Mignon di Fassone Piemontese, Indivia Belga e Chips di Patate Viola

DESSERT

Il Nostro Tiramisù

Panettone e Pandoro serviti con
Crema alla Vaniglia di Nostra Produzione

€ 50,00*

STRONG EXPERIENCE

Acqua Naturale e Frizzante
Cocktail Analcolico agli Agrumi
Franciacorta Brut Berlucchi
Afondo Prosecco DOC Le Vigne Di Alice
'Il Padovano'

La Forma di Grana 30 Mesi
Le Polpettine di Carne e Verdure della Tradizione

La Pizza a Lievitazione Naturale Farcita
Il Crudo di Montagnana DOP

La Stracciatella Pugliese DOP con Pomodorini Confit e Pesto di Rucola

La Selezione di Quiche Lorraine

La Caesar Salad

Special Caesius Tapas

PRIMO

Maccheroncini di pasta fresca lavorati a mano, Carciofo Violetto di Sant'Erasmus,
Guancialetto Croccante ed Emulsione di Taleggio

SECONDO

Filetto di Spigola, Crema di Sedano Rapa, Pomodorini Confit
e Chips di Mais al Curry

DESSERT

REDIce

Panettone e Pandoro serviti con
Crema alla Vaniglia di nostra produzione

€ 55,00*

NO MEAT... NO PARTY

Acqua Naturale e Frizzante
Cocktail Analcolico agli Agrumi
Franciacorta Brut Berlucchi
Afondo Prosecco DOC Le Vigne Di Alice
'Il Padovano'
La Forma di Grana 30 Mesi
Le Polpettine di Carne e Verdure della Tradizione
La Pizza a Lievitazione Naturale Farcita
Il Crudo di Montagnana DOP
La Stracciatella Pugliese DOP con Pomodorini Confit e Pesto di Rucola
La Selezione di Quiche Lorraine
La Caesar Salad
Special Caesius Tapas
Polpettine di Baccalà Mantecato
Insalata di Indivia e Lavarello del Garda
Carpaccio di Salmone Norvegese e Stracciatella DOP

ANTIPASTO

Carpaccio di Fassona Piemontese, Topinambur e Puntarelle Romane

PRIMO

Il Raviolo lavorato a mano con farcitura di Faraona,
Tartufo Nero del Monte Baldo ed Essenza di Alici del Cantabrico

SECONDO

Guancia di Vitello, Broccolo di Custoza e Chips di Patate Novelle

DESSERT

M&M Experience

Panettone e Pandoro serviti con
Crema alla Vaniglia di Nostra Produzione

€ 65,00*