



**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\*