

*Raffinatezza,
tradizione e
ospitalità*

Per un Capodanno
indimenticabile
in una città
unica al mondo



Raffinatezza

Insalata tiepida di mare in cestino di branzino
e ristretto di buzera

Cappelletti di cappone in consommé ristretto,
marsala vecchio samperi e tartufo nero

Risotto sfumato allo champagne con battuto di scampi
e tartufo bianco d'alba

Medaglione d'astice in catalana invernale, salsa del carapace
speziata, insalatina di puntarelle all'acciuga

Sorbetto al limone di costiera

Filetto di manzo arrostito, fagottino di verza e castagne,
patate fondenti alla cannella, cialda di polenta e salsa al barolo

Crocante di torrone e pistacchio di bronte,
con delizia alla nocciola e cioccolato, profumi di violette

Acqua e vini scelti dal nostro Sommelier

**Dopocena allo Skyline Rooftop Bar con tavolo privilegiato
con vista su Venezia ed i fuochi d'artificio**

Una bottiglia di Champagne ogni due persone
con panettone o pandoro

€ 390,00





Raffinatezza

Strudel di verdure in pastas fillo croccante
su vellutata di zucchine e verdure fritte

Tagliolini al tartufo

Tortelli farciti alle melanzane con coulis di pomodoro,
crema di spinaci e ricotta affumicata

Hamburger di tofu su coulis di pomodoro speziato
e insalatina di puntarelle

Sorbetto al limone di costiera

Seitan alla plancia fagottino di verza e castagne,
patate fondenti alla cannella, cialda di polenta e salsa al morlacco

Croccante di torrone e pistacchio di bronte,
con delizia alla nocciola e cioccolato, profumi di violette

Acqua e vini scelti dal nostro Sommelier

**Dopocena allo Skyline Rooftop Bar con tavolo privilegiato
con vista su Venezia ed i fuochi d'artificio**

Una bottiglia di Champagne ogni due persone
con panettone o pandoro

€ 390,00





Raffinatezza

Kids Menu

Caprese con olio al basilico fresco
oppure
Prosciutto crudo di montagna e melone

Penne al ragù di sorana trevisana
oppure
Ravioli di magro pomodoro e basilico

Cotoletta alla milanese con patate fritte
oppure
Tagliata di manzo con rucola e patate al forno

Gelato alla Nutella

da 0 a 6 anni
gratuito

da 6 a 12 anni
€ 140,00



Tradizione

Selezione di cicchetti tipici veneziani

Zuppa di pasta e fagioli con cappelletti rosolati e crostini

Ravioli fatti in casa farciti con erbe invernali
e mantecati al radicchio tardivo

Guazzetto aromatico ristretto
con san pietro arrostito carciofi e patate

Arrotolato di maialino arrostito
con verze stufate ed insalata tiepida di patate

Tortino di mandorle e cioccolato fondente
con gelato fior di latte aromatizzato al cardamomo,
in salsa di arance amare

Acqua e vini scelti dal nostro Sommelier

Dopo cena allo Skyline Rooftop Bar

Una bottiglia di Champagne ogni due persone
con panettone e pandoro

€ 260,00

BACAROMI
Venetian Cicchetti





Tradizione

Selezione di cicchetti tipici veneziani

Selezione di cicchetti tipici veneziani

Zuppa di pasta, fagioli e crostini

Ravioli fatti in casa farciti
con erbe invernali e mantecati al radicchio tardivo

Cesto di frittura con verdure, agrumi e patate

Seitan arrostito con verze stufate ed insalata tiepida di patate

Tortino di mandorle e cioccolato fondente
con sorbetto al limone aromatizzato al cardamomo,
in salsa di arance amare

Acqua e vini scelti dal nostro Sommelier

Dopo cena allo Skyline Rooftop Bar

Una bottiglia di Champagne ogni due persone
con panettone e pandoro

€ 260,00



BACAROMI
Venetian Cicchetteria





Tradizione Kids Menu

Caprese con olio al basilico fresco
oppure
Prosciutto crudo di montagna e melone

Penne al ragu' di sorana trevisana
oppure
Ravioli di magro pomodoro e basilico

Cotoletta alla milanese con patate fritte
oppure
Tagliata di manzo con rucola e patate al forno

Gelato alla Nutella

**da 0 a 6 anni
gratuito**

**da 6 a 12 anni
€ 140,00**



BACAROMI
Venetian Cicchetteria



Ospitalità

Buffet di Capodanno

Trittico di pesci marinati su verdure croccanti all'agro

Terrina di foie-gras con pan brioche e quince jelly

Gamberoni piccanti al sesamo ed erbe in salsa yogurt

Tortino multicolore con bufala d.o.p e pesto al basilico

Tagliere di formaggi nostrani con frutta e mostarde

Crema di zucca al cumino con funghi trifolati al timo

Lasagna al radicchio tardivo gratinata al forno

Agnolotti al ragu' di cervo con tartufo e scaglie di montasio

Trancio di ricciola alla nizzarda

Lombetto di vitello in panatura aromatica e salsa alla senape

Patate novelle all'aglio

Flan di carciofi alla menta

Tronchetto al cioccolato

Profiterols alle castagne

Torta mimosa

Panettone e pandoro

Salsa al cioccolato/vaniglia/frutti di bosco

Acqua e vini scelti dal nostro Sommelier

Brindisi di mezzanotte allo Skyline Rooftop Bar

con un flute di champagne

€ 150,00

il Molino
RESTAURANT

