

Natale 2023 @ 2Veneti

3 courses £ 60.00 pp

Basket of breads, homemade focaccia & breadsticks
Selection of mixed olives, pickled vegetables and lupins

Antipasti

Rucola, pere e parmigiano con riduzione al balsamico
Wild rocket, pear & parmesan salad with balsamic dressing
Or

Pasta e fasoi
Traditional pasta and borlotti bean soup (Vegan)
Or

Baccala' mantecato con polenta alla griglia
A Venetian speciality of whipped salted cod, fried capers with grilled polenta
Or

Salmone affumicato Scozzese con verdure in agrodolce e condimento al cren
Oak smoked Scottish salmon with pickled mixed vegetables and horseradish dressing
Or

Pate' di fegatini di pollo con cipolla in agrodolce e polenta frita
Chicken liver pate' with sweet and sour onion and fried polenta

Secondi

Parmigiana di melanzane
Baked floured aubergines with mozzarella cheese, basil & tomato sauce
Or

Ravioli al ripieno di zucca con amaretti, burro e salvia
Ravioli filled with pumpkin with amaretti, butter and sage

Tortellini Modenesi con fonduta di formaggi e tartufo nero
Tortellini Modenesi filled with mixed meats with cheese fondue and black truffle
Or

Filetto di Cernia con purea di patate e guazzetto di funghi porcini
Pan fried fillet of Stone bass with mashed potato and porcini mushrooms
Or

Guancia di Manzo stufata nella Valpolicella con cavolo nero
Stewed Ox cheek in Valpolicella red wine with cavolo nero

Sides £5.50 Mashed potato, Roasted potatoes with rosemary, Spinach or French beans

Dolci e formaggi

Tiramisu'
Or

Panettone tradizionale e zabaglione
Traditional Panettone with Zabaglione
Or

Selezione di gelati o sorbetti
Selection of ice creams or sorbets
Or

Selezione di formaggi del nord italia con marmellata di cipolla
Northern Italian cheese platter with red onion marmalade

Please inform our staff in case of allergies.

We will always do what possible to remove any allergens. Nevertheless we cannot guarantee that there are any traces