

Christmass 2025 @ 2Veneti

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

Antipasti

Zuppa del giorno

Today's soup

Or

Rucola, pere e parmigiano con riduzione al balsamico

Wild rocket, pear & parmesan salad with balsamic dressing

Or

Baccala' mantecato con polenta alla griglia

A Venetian speciality of whipped salted cod, fried capers with grilled polenta

Or

Trota salmonata affumicata con verdure in agrodolce

Oak smoked sea Trout with pickled mixed vegetables

Or

Pate' di fegatini di pollo con cipolla in agrodolce

Chicken liver pate' with sweet and sour onion

Secondi

Parmigiana di melanzane

Baked floured aubergines with mozzarella cheese, basil & tomato sauce

Or

Tortelloni ripieni di piselli e scalogno con salsa al pomodoro

Tortelloni filled with peas and shallots with tomato sauce (Vegan)

Or

Ravioletti ripieni di fonduta di formaggi e tartufo nero

Baby ravioli filled with mixed cheese fondue and black truffle sauce

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

Selection of ice creams

Selection of Sorbets (Vegan)

Or

Selezione di formaggi del nord italia con frutta mostardata

Northern Italian cheese platter with mustard fruits

3 courses menu 60.00 pp

Please inform our staff in case of allergies.