

RISTORANTE MARCHIORO

Via Roma 27, Vigonza (Pd)

Tel. 049 8095057

Le Serate Speciali D'Autunno

SIAMO APERTI
anche per asport

- PRANZO: tutti i giorni tranne sabato,
- CENA: venerdì, sabato, domenica e durante serate speciali ed eventi.

POTETE PRENOTARE LE NOSTRE SALE PER I VOSTRI EVENTI!

Ottobre

Venerdì 18 Ottobre SERATA SUSHI

BENVENUTO - Edamame, Nuvole di drago in salsa agrodolce, Tempura di gamberi e verdure, Nigiri, Uramaki, Hosomaki

A SEGUIRE - Carpaccio, Tonno salmone branzino e ricciola in salsa tiepida di soia,, Sashimi, Tartare

Dolce e caffè - BEVANDE ESCLUSE

€ 35

Venerdì 25 Ottobre SERATA ZUCCA E PORCINI

ENTRÉE - Crema di zucca al rosmarino con crostini croccanti

ANTIPASTO - Carpaccio di Black Angus, porcini freschi, spinacino fresco e pecorino

BIS DI PRIMI - Risotto di zucca e amaretto Gnocchi di zucca e ragù di corte

SECONDO - Guancetta di maiale con porcini trifolati e purè di zucca alla salvia

DESSERT - Tortino di castagne con crema pasticcera alla zucca e vaniglia Bourbon

Dolce e caffè - BEVANDE ESCLUSE

€ 40

Giovedì 31 Ottobre SERATA HALLOWEEN

Serata dei Spuncetti e Cicchetti di pesce, carne, verdure, salumi e formaggi. Tutto a BUFFET "NO LIMITS".

Dolce e caffè. BEVANDE ESCLUSE.

APERTURA BUFFET ORE 20:30

Serata animata dal nostro DJ ROGER

GRADITA MASCHERA DI HALLOWEEN

€ 40

Novembre

Venerdì 08 Novembre SERATA DEL RADICCHIO

ANTIPASTO - Vol-au-vent con mousse di ricotta, bacon e radicchio

BIS DI PRIMI - Risotto radicchio, salsiccia e provola affumicata; Capunti con crema di radicchio, sfilacci di cavallo e stracciatella

SECONDO - Tagliata di Cube Roll con radicchio alla piastra su letto di rucola e pomodorini con riduzione di Cherry

DESSERT - Crema catalana | BEVANDE ESCLUSE

€ 38

Venerdì 22 Novembre SERATA DEL PESCE CRUDO

ENTRÉE - Tagliatelle di seppia al peperoncino

ANTIPASTO - Gambero rosso, scampo nostrano, carpaccio di tonno, carpaccio di salmone, carpaccio di branzino, tartare di tonno con pomodorini, olive e capperi, tartare di salmone con avocado e pomodorini dry

PRIMO - Risotto al nero di seppia e la sua tagliatella

SECONDO - Tataki di tonno al miele e sesamo con purè di patata al wasabi

DESSERT - Focaccia della casa, crema calda alla vaniglia e cantucci

SORBETTO - Al pompelmo rosa, rapanello, Campari, olio evo e pepe di Souchon

BEVANDE ESCLUSE

€ 50

SPECIALE GRIGLIA A LEGNA

con selezione di carni:
Fiorentina, Tomahawk, ecc.

Esclusivo

VENERDÌ, SABATO E DOMENICA

Venerdì, Sabato, Domenica SERA

GIROPIZZA + una bibita da 0,20, dolce, caffè € 18

.....

Se festeggi il compleanno il DOLCE lo offriamo NOI!

Scopri i nostri servizi dedicati per le FESTE DI LAUREA