



## La Proposta dello chef Michele Potenza per celebrare il giorno di Natale

### *Il Menù di Natale*

#### **Il caldo Benvenuto**

Il brodo di Cappone con i Tortellini

#### **L' Antipasto**

Il Bollito misto

(le Canoce, i Gamberetti, le Mazzancolle, le Cozze,  
i Canestrelli, le Sarde in saor e il Polpo)

\*\*\*

#### **I Primi piatti**

Il risottino al Radicchio, Scampi e Gamberi

Le fettuccine con stufato d'astice blu

\*\*\*

#### **Il Secondo**

Il trancio di Rombo arrostito e fricassea di Carciofi alle erbe  
Spuma di patate nocciola

\*\*\*

#### **Il Dolce**

Il Panettone alle Mele e tre Cioccolati

\*\*\*

Il Caffè e i Golosessi Veneziani

Il Vino bianco e vino rosso della nostra selezione  
Acqua naturale e gasata

**50,00 Euro a persona**

# *Tres* Chef

— CONSULTING & GOURMET FOOD —



**TRES CHEFS SRL**

**Sede legale**

P.zza XX Settembre 30b  
30033 Noale (VE)  
P.Iva 04321930275

**Sede operativa**

Via E. Mattei 11°  
35020 Due Carrare (PD)  
T +39 049 9126235

**Ufficio di rappresentanza**

Santa Croce, 30135 Venezia

**Contatti**

[info@treschef.it](mailto:info@treschef.it)  
[www.treschef.it](http://www.treschef.it)