



R I S T O R A N T E
DO LEONI



Menu di Pasqua 2019
Easter menu 2019
Menu de Pâques 2019

Variazione di asparagi verdi e di Bassano DOP con zabaione salato al parmigiano
e crumble al sesamo nero

Green and Bassano's DOP asparagus, salted parmesan eggnog and black sesame crumble
Variation d'asperges vertes et de Bassano AOP avec sabayon au parmesan et crumble au sésame noir

“Ravioli della laguna”

Ravioli di pasta fresca alle alghe con farcia alla “Bosega”, acqua di pomodoro, bocconcini di mare ed
essenza di limone fatta in casa

“Lagoon Ravioli”

Homemade seaweeds “Ravioli” filled with “Bosega” Mullet, tomato water, seafood and lemon essence

“Raviolis de la lagune”

Raviolis fait maison aux algues, farci au mullet « Bosega », eau de tomate, fruit de mer
et essence de citron

Millefoglie di rombo e verdure semi-dry con chutney di pompelmo
e pepe rosa e patate schiacciate

Millefeuille of turbot, semi-dry vegetables with grapefruit chutney and pink pepper and mashed potatoes

Mille-feuille de turbot et légumes semi-secs avec chutney de pamplemousse, poivre rose et purée de
pommes de terre

“L’Uovo di Pasqua” del Do Leoni

“Do Leoni” Easter Egg

Oeuf de Pâques “Do Leoni”