



SERATA DEGUSTAZIONE CON I VINI DEL VENETO GIOVEDI' 30 GENNAIO ALLE 20:30

° Tempura di baccalà,
lenticchie rosse al timo limone e pesto di pistacchi
abbinato con: Prosecco, D'Asolo Superiore Extra Dry
"Tenuta dalla Francesca" DOCG 2018 11,5% vol

° Polpette di bollito panate,
crema di pomodoro, fonduta al brie e crostini al pepe
abbinato con: Prosecco di Valdobbiadene Superiore
"Tenuta dalla Francesca" DOCG 2018 11,5% vol

° Raviolini al tartufo
in guazzetto di mazzancolle, porcini e funghi enoki
abbinato con: Ripasso della Valpolicella Classico
"Cantina Orione" affinato 18 mesi in botte di rovere francese
DOC 2015 14% vol

° Manzo vacche grasse marinato al sumac,
verdurine in agrodolce e salsa al vin brulé
abbinato con : Amarone della Valpolicella Classico
"Cantina Orione" affinato 18 mesi in botte di rovere francese
DOC 2013 16% vol

° Dessert

Prezzo a persona €45.00

La serata sarà condotta dalla sommelier Adelaide Mallozzi
della Fondazione Italiana Sommelier