

San Valentino 14.02.2020: un'esperienza per Due
Menù con abbinamento di vini incluso
€ 38,00 per persona



Entree di San Valentino

Finger food di sfogliatina alle verdure KM zero con salsa al Monte Veronese

Brindisi di San Valentino

“Settecento33” Lessini Durello DOC – Az. “Cantine di Soave”

Antipasto

Sfogliatina agli asparagi verdi e brie

Primo piatto

*Raviolo di pasta fresca ripieno di burrata campana
con crema di pomodoro fresco e basilico*

Calice in abbinamento per antipasto e primo piatto

“Il Disperarto” Bianco delle tre Venezie 2018- Az. “Vinicola Buglioni”

Secondo piatto

*Vitello in salsa di porcini e burro tartufato
Tortino di patate all'erba cipollina e radicchio di Treviso brasato*

Calice in abbinamento col secondo piatto

“Casa del Merlo” Merlot riserva Doc 2015 Az. “Il Filò delle Vigne”

Dessert

Cuore di sfoglia alla crema Chantilly e fragole

Calice in abbinamento col dessert

Valdobbiadene DOCG Extra Dry – Az. “Le Bertole”

oppure

“Palàs” Moscato d’Asti – Az. “Michele Chiarlo”

Acqua e caffè