



MENU S.SILVESTRO

Menu Degustazione con Abbinamento Vino Ridotto

- 160 € A PERSONA -

===== APERITIVO DI BENVENUTO E AMUSE-BOUCHE =====

dalle 20.00 alle 20.30

===== INIZIO CENA =====

alle 20.30

Capasanta leggermente scottata su purea di mela e finocchio, mela sour e lamine di finocchio baby

Tartar di Fassona e ostrica fresca

Vino in Abbinamento: Calice di Traminer Aromatico, Quinta della Luna

Petto di quaglia laccato, radicchio e pompelmo

Risotto mantecato al sedano rapa, pecorino sapido sardo e bottarga fresca di muggine

Vino in Abbinamento: Calice di Chardonnay, Vie di Romans

Cappelletti ripieni di anatra arrostita, burro noisette e timo fresco

Vino in Abbinamento: Calice di Pinot Noir, Lageder

Coda di rana pescatrice con variazione di cavolfiore e cerfoglio fresco

Vino in Abbinamento: Calice di Pinot Noir, Lageder

O

Filetto di Manzo, salsa di castagne e radice di pastinaca, morbida e croccante

Vino in Abbinamento: Calice di Tai Rosso, Pialli

Variazione di cioccolato e arance

Vino in Abbinamento: Calice di Passito di Moscato Giallo, Zanovello

Il menù comprende un calice di vino abbinato a due piatti, acqua e caffè espresso.

MENU S.SILVESTRO

Menu Degustazione con Abbinamento Vino Completo

- 200 € A PERSONA -

APERITIVO DI BENVENUTO E AMUSE-BOUCHE

dalle 20.00 alle 20.30

INIZIO CENA

alle 20.30

*Capasanta leggermente scottata su purea di mela e finocchio, mela sour
e lamine di finocchio baby*

Vino in Abbinamento: Calice di Traminer Aromatico, Quinta della Luna

Tartar di Fassona e ostrica fresca

Vino in Abbinamento: Calice di Friulano, MarcoSara

Petto di quaglia laccato, radicchio e pompelmo

Vino in Abbinamento: Calice di Petit Arvin "Nuance", Ottin

Risotto mantecato al sedano rapa, pecorino sapido sardo e bottarga fresca di muggine

Vino in Abbinamento: Calice di Chardonnay, Vie di Romans

Cappelletti ripieni di anatra arrostita, burro noisette e timo fresco

Vino in Abbinamento: Calice di Garganega "Monte del Cuca", Menti

Coda di rana pescatrice con variazione di cavolfiore e cerfoglio fresco

Vino in Abbinamento: Calice di Pinot Noir, Lageder

O

Filetto di Manzo, salsa di castagne e radice di pastinaca, morbida e croccante

Vino in Abbinamento: Calice di Tai Rosso, Pialli

Variazione di cioccolato e arance

Vino in Abbinamento: Calice di Recioto della Valpolicella Sant' Ulderico, Monte dall'Ora

Il menu include un calice di vino per ogni piatto, acqua e caffè espresso.



COME CONFERMARE

Dopo aver ricevuto la vostra richiesta e aver dato la disponibilità via email, vi sarà richiesto il versamento di un acconto di 30 € a persona come conferma finale della prenotazione da effettuare nella stessa giornata. In caso contrario, la disponibilità dovrà essere verificata nuovamente.

Il pagamento può essere effettuato con bonifico bancario non più tardi del 27 Dicembre e vi richiediamo di inviarci copia via email, e solo alla ricezione della copia saremo in grado di inviarvi la vostra conferma finale. La posizione del tavolo sarà soggetta alla disponibilità rimasta.

BANCA: UNICREDIT

IBAN: IT96S0200802004000104656629

BIC/SWIFT CODE: UNCRITM1904

Specificare nell'Oggetto: Cognome, Nome, Numero di Persone, Orario di Arrivo, Tipo di Menu

Vi preghiamo di fare attenzione che un arrivo tardivo rispetto all'inizio della cena, non vi consente di ricevere le corse che sono state perse.

