



Cantina presentata: **Azienda Agricola Fasoli Gino**
(Veneto)

Tutte le pietanze saranno servite con leggere volate di Tartufo Nero

Antipasti

Carpaccio di Filetto di Black Angus con salsa alla senape e Cognac

Il Ricco e il Povero: mousse di Mortadella "La Veroni 1925" con granella di pistacchi tostiti

Cracker di pasta sfoglia al sale nero delle Hawaii con tartara di salmone Gravlax

Tartina con mousse di patè di fegato alla Veneziana

Vini in abbinamento

"Creaman" Bianco  

Pas Dosè Spumante

Metodo Classico

Garganega 100%, 12.5% vol.



Antipasti

Bicchierino di crema di patate tiepida al burro tartufato e salame di Felino IGP

Uovo di quaglia fritto su toast e crema di Parmigiano

Crostino di pane integrale di bufala e melanzane stufate

Tartare di pesce spada affumicato, erba cipollina e olio extra vergine

Lugana D.O.C. BIO Nido  

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%,
12% vol.



Primi Piatti

Risotto leggermente mantecato al Castelmagno

Lasagnette con crema di burrata, zucchine e profumo di pepe nero di Sarawak

Nido di tagliolini fatti in casa con bites di formaggio di Fossa e guanciaie croccante

Raviolini con farcia di ricotta BIO "Hombre" e Parmigiano Reggiano 36 mesi in beurre noisette

Soave Superiore D.O.C.  

Pieve Vecchia Barrique BIO

Garganega 100%, 14.5% vol.



Dolce

Crosta di albicocche fatta in casa

Recioto di Soave "San Zeno"

D.O.C.G. BIO  

Garganega 100%, 13.5% vol.



Costo della serata tutto compreso: **54€ a persona**