



Menu' Pasqua

Aperitivo di benvenuto

Vino: Contratto Metodo Classico Pas Dosé, Contratto

Piccola insalata di coniglio, guanciale croccante e mandorle

Vino: From Black To White bianco Veneto IGP, Zymé

Raviolo in sfoglia di basilico, burrata e pomodori verdi canditi,
puntarella marinata al miele di castagno e tartufo nero pregiato

Vino: Lugana "Prestige" DOP, Cá Maiol

Capretto dei Pirenei fondente, ragoût di fave e piselli

Vino: Nebbiolo Colline Novaresi "Talunit" DOP, Azienda Agricola Pidrin

Morbidoso al cioccolato fondente,
pralinato ai cereali e salsa ai frutti di bosco

Vino: Moscato d'Asti "Biancospino" DOCG, La Spinetta

Acqua, caffè

€ 45 vini esclusi

€ 65 vini inclusi