



MENU

Serata Degustazione

20 OTTOBRE 2022

Lombo di coniglio affumicato CBT, crema di cannellini,
cipolla rossa caramellata, sfoglia croccante al guanciale

Sengiari Se' Metodo Classico Extrabrut 60 mesi

Raviolo all'arrabbiata, clorofilla al prezzemolo e polvere di peperoncino dolce

Sassàra Colli Euganei Chardonnay DOC 2020

Risotto all'arancia bruciata e Monte Veronese stagionato

Vegro Colli Euganei DOC 2019

Oca confit con rösti di patate agli odori forti,
carciofo fritto e agrodolce di pere

Vegro Riserva Colli Euganei DOC 2017

Biscotto di sfoglia leggermente salato con
fondente al cioccolato e crema di latte

Passito Graziane Colli Euganei Fior d'arancio DOCG 2016

100 EURO

SU PRENOTAZIONE