



MENU

Entrée

Composta di zucca in agrodolce e maki di zuccina grigliata con pomodoro secco, formaggio tenero, oliva taggiasca e centrifugato di menta

Valdobbiadene Brut M. Cl. Brut Pradase

Antipasto

Gazpacho verde con polpo arrosto e fiocchi di burrata

Valdobbiadene Brut Cuvée di Boj

Primo

Risotto con capesante e zeste di arancia candita

Valdobbiadene Brut Cuvée del Fondatore

Valdobbiadene Extra Brut Rive di San Pietro di Barbozza

Secondo

Pavè di ricciola su letto di bietola rossa all'agro, carciofo alla romana ed emulsione di carciofi e bergamotto

Ribolla Gialla - I Magredi

Dessert

Semifreddo agli agrumi, salsa alla cannella e cialda al cacao

Cartizze Cuvée Viviana

Caffè espresso

€ 65,00 a persona

Inclusi vino, caffè e acqua (1 bott. ogni 2 persone)



MENU

Entrée

Sweet and sour pumpkin compote, grilled zucchini, maki with sun-dried tomato, soft cheese, Taggiasca olive and mint juice

Valdobbiadene Brut M. Cl. Brut Pradase

Starter

Green gazpacho with roasted octopus and burrata Mozzarella

Valdobbiadene Brut Cuvée di Boj

First Course

Scallop and candied orange peel risotto

Valdobbiadene Brut Cuvée del Fondatore

Valdobbiadene Extra Brut Rive di San Pietro di Barbozza

Main Course

Amberjack with red chard with citrusy sauce, artichoke Roman-style and bergamot artichoke emulsion

Ribolla Gialla - I Magredi

Dessert

Citrus parfait, cinnamon sauce, cocoa wafer

Cartizze Cuvée Viviana

Caffè espresso

€ 65.00 per person

Wine, espresso, water included (1 bottle every 2 persons)