

MENÙ COMPLETO

CENA *Tra i filari*

VENERDÌ 9 SETTEMBRE 2022

APERITIVO

Crudo al coltello con focaccina calda alle olive

Cre moso al gorgonzola con finferli sott'olio e speck croccante

Frolla salata con paté di fegato e trombette nere

Mini hamburger B38

Piccolo cannolo salato al caprino

Hummus di ceci

Abbinamento: **"Jassara"** - Spumante Rosato Brut *biologico*

Abbinamento: **"Brenta"** - Breganze Vespaiolo DOC 2021 *biologico*

PRIMO

Risotto ai porcini

con nocciole e scaglie di stravecchio

Abbinamento: **"Michiel"** – Veneto Chardonnay IGT 2017 *biologico*

SECONDO

Filetto di manzo al pepe verde

con purè di patate viola, cipolla borettana glassata e pomodorini confit

Abbinamento: **"Quare"** – Veneto Cabernet IGT 2017 *biologico*

DOLCE

Millefoglie di pasta fillo

e frutta essiccata con cremoso alle nocciole

Abbinamento: **"San Bortolo"** – Breganze Torcolato DOC Riserva 2017 *biologico*

