

### **Menu n. 1**

*Antipasto:*

*Flan di broccoli fiolari di Creazzo con leggera fonduta di formaggio*

*Primi:*

*Risotto con zucca, amarone e noci tostate*

*Frange di pasta con ragù bianco di faraona e ricotta di pecora affumicata*

*Secondo:*

*Petto di galletto in crosta d'erbe alla  
brace con patate al forno e verdura cotta*

*Dolce:*

*Meringata con crema ai baccelli di vaniglia e cioccolato*

*Vini:*

*Sauvignon 2012 az. Agr. Nani*

*Tai rosso 2012 az. Agr. Cà Basso*

***Euro 35,00***

### **Menu n. 2**

*Aperitivo:*

*Prosecco di Valdobbiadene az. Agr. Rebuli*

*Antipasto:*

*Strudel di ricotta e biette su leggera fonduta di formaggio*

*Primi:*

*Riso di Grumolo delle Abadesse morlacco del Grappa e aceto balsamico i*

*Gnocchetti di patate di Pozzolo con raperonzoli e capesante*

*Secondo:*

*Faraona in crosta di miele e nocciole, patate al forno e cipolline in  
agrodolce*

*Dessert:*

*Sfoglia caramellata con miele d'acacia farcita crema  
e melograno*

*Vini:*

*Chardonnay 2011 az. Agr. Colle Bugano*

*Cabernet 2013 az. Agr. Dal Maso*

*Dulcis Cicogna 2010 az. Agr. Cavazza*

***Euro 40,00***

**Menu n. 3**

*Aperitivo:*

*Durello I Prandi az. Agr. Marcato*

*Antipasto:*

*Quagliette brasate su nido di porcini*

*Primo:*

*Gnocchi di patate di Pozzolo con crema di latte e tartufo nero dei Berici*

*Pasticcio di radicchio rosso di Asigliano e formaggio verde di Montegalda*

*Secondo:*

*Guancetta di sorana al cabernet con polentina morbida*

*Purè di patate e verdura cotta*

*Dolce:*

*spumone al cioccolato, caffè e mandorle con sorbetto all'arancia*

*Caffè Sabana*

*Vini:*

*Gambellara 2012 az. Dal Maso*

*Cabernet 2011 az. Agr. Colle Bugano*

*Dulcis Cicogna 2010 az. Agr. Cavazza*

***Euro 43,00***