MENU

MARE, TERRA & TARTUFO BIANCO

Il benvenuto

Milanese di fungo porcino
emulsione al cerfoglio

Funghi barboni
con polenta di Storo

Tartelletta di pasta phyllo
con paté di foie gras, nocciola tostata,
cipolla di Tropea marinata

Pane Bao fritto
battuta di scottona del Montello,
chiodini in agrodolce

Mazzancolla in pasta kataifi
maionese ai pepi

Paninetto brioche
con tartare di tonno al sesamo,
radicchio variegato di Castelfranco

In abbinamento

RINALDI PREMIERE BRUT

MENU

MARE, TERRA & TARTUFO BIANCO

Il menù

ANTIPASTO

Capesante dorate in crosta
crema di zucca violina, tartufo bianco

In abbinamento
CREMÈ DRY SEC
Cuvée Millesimata 2015

PRIMI PIATTI

Risotto "Acquerello" al Parmigiano vacche rosse,
carpaccio di gambero rosso, tartufo bianco

Forchettata di tagliolino 40 tuorli
al burro di malga e tartufo bianco

In abbinamento
BARRICAIA BRUT
Cuvée Millesimata 2017

MENU

MARE, TERRA & TARTUFO BIANCO

Il menù

SECONDO PIATTO

Guancetta di vitello brasata al vino rosso,
purè di patate al forno, tartufo bianco

In abbinamento
CORPUS AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.
Vendemmia storica 2000

DESSERT

Sablée al cacao, pralinato alla nocciola tonda gentile,
cremoso al tartufo nero, ganache al Caraibe 66%,
tartufo bianco

In abbinamento
DOLCE DI CREMÈ
Cuvée Millesimata 2015

PER CONCLUDERE

Marron glacé e castagnata

In abbinamento
DOLCE DI CREMÈ
Cuvée Millesimata 2015

COSTO DELLA SERATA

€ 200 a persona

TUTTO INCLUSO