

Finger Food d'ingresso  
Air baguette con prosciutto crudo Patanegra J5

Crostini di pane con salmone affumicato LOCH FINE Scozia, riccioli di burro BEPPINO OCELLI e capperi tritati di salina de la NICCHIA

Cremina di burrata pugliese MALDERA con olive taggiasche e crudità di carote e sedano

Ciliegino svuotato con formaggio quark e rafano con fogliolina di satira, quadratino di pecorino ai semi di papavero tostato

Spuma di patate con calamari e croccantino "Nikuman" pane caldo al vapore ripieno di pasta di salame con succo caldo di mela

Vini:  
AGOSTINETTO Valdobbiadene Doc extra dry  
NINO FRANCO SPUMANTI "Rustico" Prosecco Doc Treviso

## MENÙ A TAVOLA

Tortino di patate viola cotte sotto cenere con gambero, emulsione di tartufo SAVINI e pancetta croccante  
Vino: NINO FRANCO Prosecco di Valdobbiadene Doc Rive di San Floriano 2008

Crema di porri con ostriche in tempura al curuma e mandorle tostate

Lasagnetta con mousse di crostacei e mirepoix di pomodori e olive  
Vino: NINO FRANCO Valdobbiadene Doc Grave di Stecca 2008

Maialino Tonnato (controfiletto di maialino tramacchiato Az. Agr. Costa di Là con aria di tonno, cipolle di Tropea brasate, chips di tuberi, patate viola, patate americane, topinambur, rape rosse, fiori di Capperi di Pantelleria, emulsione di olive nere Taggiasche e rucola)

Vino: AGOSTINETTO Valdobbiadene Doc Vigna del Baffo

Sorbetto al the di KUSMI Paris  
Cremoso di mascarpone e cioccolato con crema al Grand Marnier e gelato al caffè  
AGOSTINETTO Mondeserto Passito 2007

Caffè: JAMAICA CAFFÈ

PRIME UVE ORO: l'ultimo prodotto della famiglia "Prime Uve" dalla Distilleria BONAVENTURA MASCHIO.