

FINGER FOOD D'INGRESSO

Anguelle, gamberetti e verdure dorate

Carpaccio di Baccalà

Piccolo "saor" di triglia con cipolla rossa stufata e salsa di rafano

Crostino di polenta con acciughe e formaggio Piave Lattebusche

Vini:

MIONETTO Spumante Bianco Extra Dry "Sergio"

ASTORIA Lounge Rosè

MENÙ

Tortino di riso Venere con gamberi croccanti e salsa cocktail

Vino: ANDREOLA ORSOLA Prosecco di Valdobbiadene Spumante Brut - Vigneto Dirupo

Timballo di alici con erbe aromatiche, pomodoro confit e crema di spinacina

Risotto al bianco di pesce con seppie nere, pesto di pistacchi di Bronte e limone

Vino: ANDREOLA ORSOLA Prosecco di Valdobbiadene Spumante Dry Millesimato

Rosa di orata della Corona con carciofi moretti

Vino: ASTORIA Prosecco di Valdobbiadene Doc 2009

"Tavolozza di dolci del Cima"

Vino: MIONETTO Prosecco di Valdobbiadene Doc Superiore di Cartizze - V.S.Q.P.R.D. Dry

Distillati

"Prime Uve Oro" Bonaventura Maschio