

Antipasto

Fiore di zucca con Baccalà mantecato in crosta di Mais Bianco servito con crema di porri e alici

TENUTA GIAVI “Prima Volta” Prosecco Doc Conegliano Valdobbiadene Brut Spumante

Primi

Zucca e Bon Bon Croccante (medaglia d’oro ad Erba “Cuoco dell’anno” 2009

AGOSTINETTO Prosecco Extra Dry Valdobbiadene Doc Spumante

Raviolo di patate del Grappa con formaggio Soligo Mezzano, fegato grasso, piselli in crema e pancetta croccante

TENUTA GIAVI “Prima Volta” Prosecco Doc Conegliano Valdobbiadene Millesimato 2009 Dry Spumante

Secondo

Arrostino di coniglio e maialino in crosta di briciole ed erbe con stracciatella d’uovo al tartufo nero dei colli Berici e asparagi novelli

AGOSTINETTO “Vigna del Baffo” Valdobbiadene Doc Spumante

Intermezzo

Chupa chups alla mela verde

Dolci

“Tavolozza di dolci del Cima” Sacher con ristretto al Porto e confettura d’uva

Mousse di mascarpone con meringa e lampone al peperoncino

Yogurt e agrumi con nocciole sabbiate

TORRE ZECCHEI Superiore di Cartizze Doc Valdobbiadene Spumante

Distillati

“Prime Uve Oro” Bonaventura Maschio“