

MENU “AI FONTEGO DEI PESCATORI”, VENEZIA

Antipasto

Calamaro ripieno di patate e ricotta del Grappa con insalatina di puntarelle
TENUTA GIAVI “Prima Volta” Prosecco Doc Conegliano Dry

Primi

Pesce in “Casopipa” e bon bon croccante
Risotto di capesante e zucchine
AGOSTINETTO Valdobbiadene DOC Prosecco “Vigna del Baffo” Spumante Extra
Dry

Secondo

San Pietro con scampi dorati e carciofi
MASOTTINA Conegliano Manzoni Bianco Colli Trevigiani (Tranquillo)

Pre-dessert

Frozen al mandarino e basilico

Dolci

“Tavolozza dei dolci del Cima” Millefoglie al cioccolato, Delizia al Prosecco,
Mousse allo zafferano con fragole e aceto tradizionale di Modena DOP
MASOTTINA Superiore di Cartizze Dry

Distillati

“Prime Uve Oro” Bonaventura Maschio