

Wine-dining

Cena in cantina con vini accompagnati

min. 2, max. 10 persone

Prenotate in anticipo questa esperienza unica!

Menù

Aperitivo: Champagne Brut Louis Brochet

Stick di formaggio Taleggio dorato ai Corn Flakes
con cipolla in agrodolce, spuma di patate
e coulis di barbabietole

Vintage Tunina 2012 – Jermann

Tortelloni di stracotto fatti in casa,
su crema di polenta gialla e scaglie di tartufo nero

Pinot Nero “Donà Noir” 2009 – Hartmann Donà

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura
glassato alle erbe

con “Rösti” di patate e pesto di broccoli

Tignanello 2005 – Antinori

Mousse di cioccolato Gianduia
con croccante al burro e gelato alla vaniglia fatto in casa

Moscato rosa “Pasithea rosa” 2009 – Cornaiano

€ 121,00 vini inclusi

(-€ 15,00 per clienti in mezza pensione)