

REDENTORE 2019 – MENU TERRAZZA DANIELI

Il 20 Luglio, lo Chef e il suo team vi invitano alla Cena di Gala per la Festa del Redentore, con un'offerta di sapori tradizionali e unici e la migliore vista dei fuochi d'artificio in città.

Prima Portata

Astice bellini - *Ferrari Perlé Zero 2011, Trentodoc, Ferrari Trento 1902*

Seconda Portata

Carpaccio di capesante e le sue barbe stracotte, foie gras, crema di corallo

Terza Portata

Risotto carnaroli meracinque mantecato champagne e caviale, leggera crema al lime - *Piodilei Chardonnay 2015, Langhe D.O.C., Pio Cesare*

Quarta Portata

Tonno di carloforte scottato, mediterranea di verdure di Sant'Erasmo, aglio orsino - *Sauvignon Bleu 2013 Limited Edition, V.Q.P.R.D.D.O.C. Collio, Villa Russiz*

Refreshment

Sorbetto lime e vaniglia, levistico, olio "monte vibiano harvest by night"

Quinta Portata

Interpretazione di cocomero e melone - *Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2007, Trentodoc, Ferrari Trento 1902*

Sesta Portata

Mignon di vacchetta piemontese all'amarone, fiore di zucca farcito e fritto, insalatina 30 erbe - *Vaio Amaron Serego Alighieri 2012, Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G., Masi*

E Dopo I Fuochi..

"Anara col Pien", come da tradizione veneziana

Menù 6 Portate

690 euro per persona, vini inclusi - Iva e servizio inclusi