



“San Martino”

“A tradision de San Martin” l’oca

Con il proposito di conservare e valorizzare una tradizione del nostro territorio dell’entroterra Veneziano lo chef Raffele Ros, propone un menu a ciò dedicato

Dettagli:

Il menu verrà proposto nei giorni di giovedì 11 a domenica 14 novembre

Menu

I benvenuti dalla cucina

Metodo Classico - Montecchi 2013 Pas Dosè – az. Bellaguardia (Vi)

Petto d’oca in tartar, lampone e fondo bruno

Sante Rosso merlot 2019 D.O.C. – az. Giorgio Cecchetto (Tv)

Risotto al timo “che mi fa venir la pelle d’oca”

Fratte 2006 – az. Maculan (Vi)

Cannelloni d’oca, gel di melograno con zabaione al vermouth

Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2016 D.O.C. – az. Monte dei Ragni (Vr)

Coscia confit con farcia di funghi, all’arancio e miele, radicchio rosso igp di Treviso

Gelsaia D.O.C.G. Malanotte da uva raboso passita – az. Giorgio Cecchetto (Tv)

Predessert

Zuppa tiepida di more, gelato allo yogurt e polvere di Fisherman’s

Piccola pasticceria

Prenotazioni:

Il menu verrà servito ugualmente per tutti i componenti del tavolo,

a un costo di € 75 a persona escluso le bevande,

con i 5 calici di vino inclusi € 110 a persona.

Al momento della prenotazione devono essere comunicate eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.