

# M E N U di T E R R A

## ANTIPASTO

Carne Salada secondo la tradizione alto gardesana del maestro salumiere Massimo Corrà  
della Macelleria Dal Massimo Goloso di Coredo, TN

## PRIMO PIATTO

Risotto di Verona mantecato all'Amarone della Valpolicella DOCG

## SECONDO PIATTO

Guancia di Sorana, funghi porcini, tartufo nero, purè Rebuchon

## DESSERT

Panettone artigianale di Pepe, crema zabaione

Caffè

### Condizioni di partecipazione:

*La valorizzazione dell'offerta è di ~~75 euro~~ 64euro  
(inclusi una bottiglia ogni 3 persone, acque e i caffè).*

*Per godere dello sconto è richiesto effettuare prenotazione e saldo entro il 30 novembre 2024  
compilando il form presente sul sito nella sezione "Acquista un'esperienza".*

*Non conoscendo le preferenze e i gusti degli invitati, segnaliamo che le proposte dei piatti sono da considerarsi puramente indicative.*

*Una volta individuate le vostre specifiche esigenze, sarà nostra premura proporre eventuali alternative di menù in base alla stagionalità,  
territorialità, provenienza e cultura alimentare degli ospiti o altre specifiche che vogliate suggerirci (allergie e intolleranze).*

*Il numero di ospiti è da confermare durante la prenotazione ed eventuali variazioni verranno concordate nel momento della cena.*

*I vini e le bevande sono da definire con la proprietà.*



# M E N U di M A R E

## ANTIPASTO

Sarde in saòr della Serenissima

## PRIMI PIATTO

Tortelli alla Zucca, limone, menta e vongole veraci

## SECONDO PIATTO

Baccalà alla vicentina secondo l'antica ricetta della Confraternita con polenta del Molino di Caprino

## DESSERT

Panettone artigianale di Pepe, crema zabaione

Caffè

### Condizioni di partecipazione:

*La valorizzazione dell'offerta è di ~~75 euro~~ 64euro*

*(inclusi una bottiglia ogni 3 persone, acque e i caffè).*

*Per godere dello sconto è richiesto effettuare prenotazione e saldo entro il 30 novembre 2024 compilando il form presente sul sito nella sezione "Acquista un'esperienza".*

*Non conoscendo le preferenze e i gusti degli invitati, segnaliamo che le proposte dei piatti sono da considerarsi puramente indicative.*

*Una volta individuate le vostre specifiche esigenze, sarà nostra premura proporre eventuali alternative di menù in base alla stagionalità, territorialità, provenienza e cultura alimentare degli ospiti o altre specifiche che vogliate suggerirci (allergie e intolleranze).*

*Il numero di ospiti è da confermare durante la prenotazione ed eventuali variazioni verranno concordate nel momento della cena.*

*I vini e le bevande sono da definire con la proprietà.*



In our kitchen we process raw materials that contain all allergens, please communicate your allergies/intolerances.  
An allergen notebook is available. To ensure quality and safety, some products undergo rapid blast chilling, as described in the HACCP plan according to EC reg. 852/04 and EC reg. 853/04.