

TRATTORIA PANE E VINO



Menù Degustazione per cena di S.Silvestro 2017

Antipasto da condividere in mezzo alla tavola

- *Salamini Italiani e Spagnoli con Capponatina*
- *Formaggi morbidi e stagionati Italiani e Francesi*
- *Piccolo Arancino con risotto al Vino Amarone e mousse alla Robiola*
- *Carciofo fritto, sfoglia di Tapioca e maionese al rafano*
- *Bigoli di pasta fresca alla finta carbonara di Zucca, Guanciale e Pecorino*
- *Gnocchi di patate ripieni al formaggio Monte Veronese con Burro e Tartufo Nero della Lessinia*

I Due Filetti nello stesso piatto

- *Bocconcino di Maialino fritto alle erbe, Mayonnaise alla Senape e insalata Balsamica di Rucola*
- *Bocconcino di Manzo Angus-Beef in crosta di pane con prosciutto e salsa al Parmigiano di 36 mesi*

Dessert

- *Mousse al Cioccolato Fondente Guanaja 70% e piccola pasticceria da dividersi con il Caffè*

Vini Abbinati

- *Soave DOC "Inama"*
- *Valpolicella Superiore "Campo Prognai"*
- *Franciacorta "Prima Cuvee" - Monterossa*

*Il Menù comprende Acqua, i Vini abbinati ed il Caffè
al costo di 120 Euro per persona
è gradita la prenotazione*