



Alle Corone

Serata Degustazione con Terre Del Dogado

2 febbraio 2023

Pesce spada marinato e scottato alle spezie con panna acida e melograno
Swordfish marinated and grilled with spices, sour cream and pomegranate

122' DoXe Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore



Piovra alla griglia, crema di patate e spinacetti crudi
Grilled octopus, creamed potatoes and raw baby spinach

Custoza d.o.c 2021



Spaghetti mantecati al burro di Normandia, alici Cantabriche e mollica di pane
Spaghetti with Normandy butter, Cantabrian anchovies and breadcrumbs

Soave Classico d.o.c 2021



Ravioli ripieni all'anatra, passata di castagne e tartufo nero
Homemade ravioli stuffed with duck, chestnut cream and black truffle

Valpolicella Ripasso Classico Superiore d.o.c.g 2020



Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, insalata Romana, shiitake e salsa sakè
Pork belly cooked at low temperature, Roman salad, shiitake mushrooms and sake sauce

Amarone della Valpolicella Classico d.o.c.g 2018



Bavarese al cioccolato bianco, crumble di nocciole, tartare di mango
White chocolate Bavarian, hazelnut crumble, mango tartare

121' DoXe Prosecco d.o.c Treviso Extradry



€ 100.00

(per persona, coperto, IVA, servizio, bevande incluse)
(per person, cover charge, VAT, service, beverage included)