



R I S T O R A N T E
D O L E O N I

*Notte del Redentore
Cena di Gala
Venezia, 15 luglio 2017*

Menu

Aperitivo Fireworks

Tartare di scampi nostrani,
gelatina al Moscato Fior d'Arancio DOCG Maeli, polvere di agrumi

Astice bretone, insalata estiva, condimento al frutto della passione

Piccoli calamari nostrani al riso venere e zenzero, baby pak choi, crema di porcini

Fagottini ripieni al pesce bianco e barbabietola,
capesante, fondo di topinambur, tartufo nero estivo

Filetto di rombo, melanzane mignon affumicate,
crema leggera di tropea e idea di pomodoro

Bocconcini al cioccolato bianco e consistenze di pesca

Selezione Vini Ristorante Do Leoni

Altemasi Trentodoc Riserva Graal 2009
60 mesi sui lieviti
Cavit
Trentino

Collio Pinot Grigio DOC 2015
Fondazione Villa Russiz
Friuli Venezia Giulia

Vulcaia Fumè Sauvignon del Veneto DOC 2015
Inama
Veneto

Cartizze Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG
Bisol
Veneto

€ 220,00

