



*Cena 2024
venerdì 28 Giugno ore 20,30*

Aperitivo

Antipasto:

Carpaccio di Pesce Spada con Juliennes di Verdure

Primi Piatti:

Linguine con Gamberi di Sicilia

Risotto Sfumato al Traminer

Sorbetto al Limone

Secondo Piatto:

Ricciola al Forno Gratinata alla Mornay

Dessert

Caffè

Vini Abbinati:

Sauvignon Trento Doc, Lavis

Cuvèe Belstar, Bisol

Cuvèe Montecchi, Torre dei Vescovi

*COSTO A PERSONA 65€
(vini e bevande compresi)*