



**Cena a tema
Prosecco**
Prosecco dinner

14 Giugno 2019



Aperitivo con "Molera"

Ostriche e baccalà mantecato
Oysters and creamy codfish

Vino \ Wine:
Molera



Risotto pesche gamberi sfumato al prosecco "Crede"
Carnaroli Acquerello rice with peaches, red prawns and prosecco "Crede"

Vino/Wine:
Crede

Trancio di ricciola alla crema di vongole, perle di "Relio" e funghi porcini
Yellowtail with clams cream, prosecco pearls of "Relio" and porcini mushrooms

Vino/Wine:
Relio



Sfera magica al cioccolato con mousse al "Cartize"
Magic chocolate globe with "Cartize" mousse

Dessert Wine:
Cartize

Friandises

