Ristorante "la Montanella"

12 APRILE alle ore 20.00

Gemme di Primavera

IN GIARDINO

L'Angolo del Sommelier

Prosecco di Valdobbiadene DOCG
Brut "Dirupo"
Az. Agr. Andreola

Chardonnay Colli Euganei DOC
Brut "Nature"
Az. Agr. Vignalta

L'Angolo della Carne

Soppressa della casa - Schissotto - Tartare di manzo
Insalata di gallina padovana in carpione

L'Angolo delle Frittatine

Frittatina alle rosole
Frittatina agli asparagi selvatici

L'Angolo dei Fritti

Fiori fritti - Asparagi - Salvia

L'Angolo dei Formaggi e delle Confetture di Biancarosa

Caciotta allo zafferano
Pecorino sotto paglia
Ricotta mista - Bocconcini di fior di latte

L'Angolo del Pesce

Tartare di Tonno
Carpaccio di pesce Spada - Salmone fumè

IN SALA

Brunoise di verdure con hummus di ceci
e Semi di Girasole

Margherite in pasta d'uovo con Piselli e Stracchino

Monte Archino - Pinot Bianco DOC 2018
Az. Agr. Borin Vini & Vigne

Risotto al Moscato Secco
con Scampi e Salicornia

Fiori d'Arancio Colli Euganei DOCG 2017
Az. Agr. Dotto Lidio

Trancio di Ricciola ai tre Asparagi

Calto delle Fate - Bianco IGT Veneto 2016
Az. Agr. Filò delle Vigne

Gran Buffet di dolcezze,
frutta e gelato

Costo della serata: 60 Euro