



# Aperievento

## La buvette

Pinot nero D.O.C. Rosè - metodo classico, Az. Agr. Manuelina  
Valdobbiadene D.O.C.G. Spumante Brut Fagher, Le Culture  
Analcolico alla frutta in caraffa

Acqua minerale



## Il buffet

Crostone con caprino, miele e guanciale  
Cheese cake salata con bietola rossa e confettura  
Bocconcini di mozzarella e basilico fresco

Stracciatella

Mousse di Zola e ananas

Bocconcini di carne con salsa piccante

Pinzimonio del nostro orto

Piccola tartare di manzo

Salame di suino allevato libero

Magatello stagionato sotto sale e aromi

Sandwich all' italiana

## Primi piatti

Riso Carnaroli mela verde e Pinot nero Martinotti

Maltagliati con guanciale e ricotta affumicata della Lessina

## Dessert

Moscato V.S.Q. - 2013, Bosco Longhino

Valdobbiadene D.O.C.G. Spumante Dry Cruner, Le Culture



## Torta di pasticceria

Caffè

**€ 45,00/persona**, vini compresi

(1 bott. ogni 2 persone)