

**"DALLA VALLE CONTARINA
ALLA VOSTRA TAVOLA"
LA SERATA DELLA
CACCIAGIONE 2009**

MENU

*Il patè di foie gras di cacciagione con
crostini caldi, il ventaglio di suprema di
germano reale al raboso del Piave
e radicchio rosso all'agretto*

*Le fettuccine all'uovo con ragaglie
Nobili di germano femmina*

*La lepre di valle Contarina in salmi
con polenta gialla fumante*

*Gli Arrosti:
alzavole al rosmarino, germano reale con
il suo ripieno, fischioni arrosti*

*Il tortino caldo di pasta frolla ripieno
di confettura di mele cotogne*
€ 55,00

**LA SELEZIONE DEI VINI A CURA DEL
NOSTRO CHEF SOMMELIER LORENZO
BRAZZALE E LA TENUTA BONOTTO
DELLE TEZZE**

*L' aperitivo di benvenuto con Francia
Corta Numero Zero cantina Flli.
Muratori*

*Il Novalis Tenuta Bonotto delle Tezze
accompagna l' antipasto*

*Il Cabernet Tenuta Bonotto delle Tezze
con il primo piatto*

*I secondi sono esaltati dal Potestà
Raboso del Piave della Tenuta Bonotto
delle Tezze*

*Il tortino caldo viene servito con il
Raboso Passito della Tenuta Bonotto
delle Tezze*

Il Caffè Segafredo Zanetti

L' Acqua Minerale San Pellegrino

