

Il menù della serata

- Risotto all'Amarone della Valpolicella Pietro Dal Cero DOCG con scaglie di formaggio Monteveronese secondo la tradizione veneta
1 calice di Ronchedone
- Guancialino cotto a bassa temperatura con polenta morbida e ristretto all'Amarone della Valpolicella
1 calice Amarone Pietro Dal Cero DOCG
- Veneziana artigianale della Fenice con albicocche armogiane
1 calice di passito Tre Filer
 - Acqua e caffè inclusi

(eventuali extra andranno saldati a parte a fine serata)

Elenco allergeni:

- *Risotto all'Amarone e Monteveronese: latte e latticini. Le varianti senza lattosio e senza glutine non contengono allergeni.*
- *Guancialino di manzo con polenta e ristretto all'Amarone: sedano. [Le varianti senza lattosio e senza glutine contengono sedano come allergene]*
- *Veneziana della Fenice: tuorlo d'uovo e uovo, latte scremato polvere, proteine del latte, latte e derivati, panna, solfiti, farina di grano tenero, mandorle sgusciate e contaminazione possibile con altra frutta a guscio.*