

RISTORANTE  
*il Cenacolo*



MENU' SAN VALENTINO  
CON VINI IN ABBINAMENTO

APERITIVO DI BENVENUTO

*“ PROSECCO DI VALDOBBIADENE BORTOLOMIOL “*

ANTIPASTI

Bruschetta e prosciutto dolce Daniolo di Montagnana

La suprema di pollo ripiena con patate, mele e carote accompagnata dalla giardiniera di verdure in agrodolce

*Calice di Gewurztraminer “Alois Lageder “2017*

PRIMI PIATTI

Raviolo aperto con radicchio di Verona e Monte Veronese Stravecchio Presidio Slow Food

Risotto mantecato con burro alle erbe e medaglione di Vitello

*Calice di Teroldego Rotaliano “Foradori “2015*

SECONDO PIATTO

Chateaubriand con salsa bernese e patate stick

*Calice di Amarone Classico “I Castei “2014*

DESSERT

La Red Velvet con salsa ai lamponi

*Calice di Moscato d'Asti “Ghiga “2016*

**Euro 75,00 per pax**  
Inclusi acqua, caffè e 5 calici di vino

Il prezzo è inclusivo di IVA e coperto