

Sabato 22 Ottobre ore 20,30
Serata di cucina veneziana

Entrée con crostino di baccalà mantecato e calice di Prosecco Az. Rivaluce

Antipasto di sarde e mazzancolle in saùr con calice di Sauvignon dei Colli friulani Az. Grappolo d'Oro

Primo piatto di bigoli in salsa d'acciughe con calice di Ribolla gialla Az. Grappolo d'Oro

Secondo piatto con schie (gamberetti grigi tipici della laguna di Venezia) e polenta accompagnato da calice di Soave Monte Ceriani Tenuta Sant'Antonio

Dessert di pasticceria secca isola di Burano

Acqua

Caffè

Prezzo 45 euro a persona
Prenotazione obbligatoria allo 050 8754079

