



DUE TORRI HOTEL

VERONA

★★★★★



Cena a 6 mani



MENU

APERITIVO A PASSAGGIO

Tacos di Gallina Grisa, senape e polvere di porro alla brace

(Chef Garofalo – Due Torri Hotel)

Tartare di bufala al miso rosso, finferli, nocciole e castagne affumicate

(Chef Galluzzi – Masi Wine Experience)

Crêpes al buon Enrico, bruna alpina, salsa ai lamponi e crema di buon Enrico affumicato

(Chef Talarico – Tèa del Kosmo Livigno)

Cuscino Ripieno Erbette di campo, ricotta di capra e polvere di porcini

(Chef Garofalo – Due Torri Hotel)

Baccalà all'extravergine della Valpolicella, mais croccante, aglio orsino e paprika soffiata

(Chef Galluzzi – Masi Wine Experience)

Lingotto di polenta taragna, mantecato di lago e fiume e cipolla cotta alla brace in agro

(Chef Talarico – Tèa del Kosmo Livigno)

Tubettino Monograno Felicetti, siero di capra, aglio nero e ginepro

(Chef Talarico – Tèa del Kosmo Livigno)

Cervo alla Brace, Rosa di Gorizia, jus di Cervo al Vino Masi e frutti rossi

(Chef Garofalo – Due Torri Hotel)

Soffice di cioccolato affinato sulle "Arele", gelato allo strudel, mandorle caramellate e gocce di Angelorum

(Chef Galluzzi – Masi Wine Experience)

ABBINAMENTO VINI A CURA DI: MASI AGRICOLA, VALPOLICELLA

Metodo classico Moxxé del Re 2021

Bonacosta Valpolicella Doc 2024

Costasera Amarone Classico Docg 2020

Angelorum Recioto 2020

AFTER DINNER CON: GIN CORTINA E 1816 GIN LIVIGNO