

Menù Cena a sei mani

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 di farro "Monograno Felicetti", fieno, funghi e salsa verde alpina **(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: Cantine Masi, Valpolicella