

**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*