



THEMED DINNER

Amore & Amarone: Romance Opera Night

27.09.2024

Una notte accompagnata dal tepore di uno dei vini più amati al mondo, l'Amarone, e da dolci melodie classiche eseguite dal vivo.

Un tripudio di amore per il vino, musica ed eleganza, in un'atmosfera magica e indimenticabile.



Aperitivo

Polenta taragna con fonduta

Baccalà mantecato

Sarde in saor

Polpette di coniglio alla vicentina

Alici nel giardino delle meraviglie

Crema di lenticchie e musetto

Fegato alla veneta

Carpaccio di cervo

Fiori di zucca in pastella

Amarone della Valpolicella DOCG *S. Giorgio* 2019, Boscaini

Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%

Vialone Nano al Valpolicella Ripasso, fonduta di Asiago d'Allevio e
lardo fondente

Amarone della Valpolicella DOCG 2019, Allegrini

Corvina Veronese 80%, Rondinella 15%, Oseleta 5%

Sella di capriolo, riduzione all'Amarone, crema di zucca e radicchio
grigliato

Amarone della Valpolicella DOCG 2015, Rocolo Grassi

Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Croatina 5%

Sinfonia ai tre cioccolati

Grappa di Amarone Bonollo

165 p.p.