

IL PIACERE DEL TEMPO

LA CARNE E IL VINO, L'ATTESA DEL GUSTO.



Allegrini

Il giusto tempo per ottenere
una **carne di qualità a lunga frollatura**,
il giusto tempo per ottenere
un vino d'eccellenza.

ANTIPASTI

- Garronese Veneta, manioca, spuma al guacamole, polvere di pomodoro, cenere vegetale
- **Vino abbinato:** Vermentino Solosole - Poggio Al Tesoro
- Creste di Gallo, purea di topinambur, trombetta della morte, lardo di Patanegra, friarielli, choclo
- **Vino abbinato:** La Grola - Allegrini

SECONDI

- Filetto di Sashi filandese, melanzana glassata, emulsione all'aglio nero
- **Vino abbinato:** Il Seggio - Poggio Al Tesoro
- Germano reale, carciofo glassato e impanato al pistacchio, latticello, caviale di aringa
- **Vino abbinato:** La Poja - Allegrini

DESSERT

- Mousse di lamponi, gelatina di ibisco, croccante di lampone, riduzione di vino, gelato alla rapa rossa
- **Vino abbinato:** Recioto Giovanni Allegrini - Allegrini

Prezzo a persona | 80€

MARTEDÌ 5 NOVEMBRE