



Giovedì 9 luglio

Crostacei, bollicine e soave

Cannocchie al vapore con "Brisighello"

Fulvio Beo - Bollicina Brut Metodo Classico - Cà Rugate

Mazzancolle alla plancha su rucola e pomodorini al balsamico

Fulvio Beo - Bollicina Rosè Metodo Classico - Cà Rugate

Risotto allo champagne con gamberi "Sicilia" e polvere di corallo

Soave Classico DOC - Monte Fiorentine - 2007 - Cà Rugate

Plateau con astice, scampi e spiedi di gamberoni con patate al forno

Soave Classico DOC - Monte Alto - 2006 - Cà Rugate

Tortino caldo di cioccolato su specchio di crema inglese

Recioto della Valpolicella DOC - L'Ermita - 2006 - Cà Rugate

Inizio serata ore 20,30

Serata in collaborazione con "Azienda Agricola Cà Rugate" - € 65,00