

# A Tavola Con gli Svitati Menu

## TARTARE DI TROTA SALMONATA

marinata al pepe rosa limone e sciroppo d'agave servita con gazpacho di datterini

*In abbinamento Riesling 2022 Azienda Pojer & Sandri*

## RISOTTO

mantecato alla robiola di Roccaverano salsa al cavolo nero burro tostato e nocciole

*In abbinamento Soave classico Monte Grande 2021 Azienda Graziano Prà*

## SALMONE ROSÉ

topinambur arrosto e crema di patate alla vaniglia Manna annata 2022

*In abbinamento Azienda Franz Haas*

## ROAST BEEF

affumicato con salsa al tartufo servito con foglie di bieta e broccoletti scottati

*In abbinamento Monleale Barbera 2017 Azienda Vigneti Massa*

## GUANCIA DI MANZO

brasata con purea di sedano rapa e le sue chips

*In abbinamento Pinot Nero Red Angel 2021 Azienda Jermann*

## Dessert

Pera al Soave, pepe e zenzero, gelato al cioccolato fondente e GRANOLA al miele

## Caffè