

Terra

# VILLA AI PINI, MALO

14 FEBBRAIO 2020  
ore 20:00



Mare

## APERITIVO DI BENVENUTO

Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g. extra dry "Dirupo" Magnum  
Metodo Classico 36 rosè "giannitessari"  
Spritz all'Aperol  
Pinot Grigio Doc "Tenuta Corte Giacobbe"  
Bellini  
Cucchiaino con crema di zucca, porro e mazzancolle  
Goccia con radicchio, noci e capesante  
Tartare di salmone, sesamo nero e guacamole  
Piattino con polenta fritta e scaglie di porcini  
Insalatina di carciofi e prosciutto d'anatra

## ANTIPASTO

Cilindro di faraona in manto di verza farcito  
con i suoi fegatini in guazzetto di cardoncelli

## PRIMI PIATTI

Lasagnetta alla barbabietola con verdure invernali  
brasate e cremoso di Morlacco  
Passatina di fagiolini tondini con pancia croccante  
di maialino, cuori di Treviso e soffice di Vezzena

## SECONDO PIATTO

Petto di anatra glassato al miele con croccante  
di verdure alla soia

## PRE DESSERT

Sorbetto al melograno con caviale al Campari rosso

## DESSERT

San Valentino Cake

## CAFFÈ

Espresso con liquori e distillati

## VINI E BEVANDE

Pinot grigio "Corte Giacobbe"  
Due "giannitessari"  
Prosecco superiore dry docg Andreola "6° Senso"  
Torcolato Firmino Miotti

**PREZZO A PERSONA € 70**

San  
Valentino



Per informazioni e prenotazioni:  
De Pretto Ricevimenti  
0445.670442 - [depretto@deprettoricevimenti.it](mailto:depretto@deprettoricevimenti.it)

## APERITIVO DI BENVENUTO

Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g. extra dry "Dirupo" Magnum  
Metodo Classico 36 rosè "giannitessari"  
Spritz all'Aperol  
Pinot Grigio Doc "Tenuta Corte Giacobbe"  
Bellini  
Cucchiaino con crema di zucca, porro e mazzancolle  
Goccia con radicchio, noci e capesante  
Tartare di salmone, sesamo nero e guacamole  
Piattino con polenta fritta e scaglie di porcini  
Insalatina di carciofi e prosciutto d'anatra

## ANTIPASTO

Millefoglie di patate viola, gamberoni al rosmarino  
e porcini su crema di burrata affumicata

## PRIMI PIATTI

Zuppetta di crostacei e molluschi con cialda  
di pane croccante  
Cavatelli con vongole, friarielli sauté, pomodorini  
confit e caciocavallo Silano

## SECONDO PIATTO

Trancio di ombrina "bocca d'oro" con purè  
di barbabietola, maionese allo yogurt e lime

## PRE DESSERT

Sorbetto al melograno con caviale al Campari rosso

## DESSERT

San Valentino Cake

## CAFFÈ

Espresso con liquori e distillati

## VINI E BEVANDE

Pinot grigio "Corte Giacobbe"  
Due "giannitessari"  
Prosecco superiore dry docg Andreola "6° Senso"  
Torcolato Firmino Miotti

**PREZZO A PERSONA €75**