

# D O N A T O

E N O T E C A

## Cena con Azienda Agricola Vignalta

March 22nd, 2018

### **Stuzzichini**

~

Brut Nature NV

### **Finto uovo di baccala` mantecato**

*Soft & creamy salted cod mousse, carrot and "saba"*

~

Colli Euganei Pinot Bianco 2016

### **Risotto di radicchi di Treviso, vino rosso e fonduta di Bastardo**

*Acquerello carnaroli risotto with organic Treviso radicchio, red wine and Bastardo cheese fondue*

~

Colli Euganei Rosso Riserva 2012

### **Faraona arrosta in salsa peverada e variazione di pastinaca**

*Roasted Guinea fowl, traditional Venetian spicy sauce, three ways parsnip*

~

Colli Euganei Rosso 'Gemola' 2011

Colli Euganei Rosso 'Gemola' 2004

Colli Euganei Rosso 'Gemola' 2003

### **Mela cotta al moscato bianco e zaleti padovani**

*Organic Honeycrisp apple poached in Vignalta Moscato wine; cornmeal, raisin & pine nuts cookies*

~

Colli Euganei Moscato 'Late Harvest' 2015

