A CENA AL RISTORANTE FEVA – CASTELFRANCO VENETO

Menu'

Aperitivo
Delizie dello chef di benvenuto
Prosecco Superiore DOCG extra dry Duca di Dolle

Antipasto
Brasato crudo
Metodo Classico Brut millesimo 2014 Equipe5 Cantina di Soave

Primo
Risotto alla buzara di scampi
Champagne Lanson white label dry sec

Paccheri alla carbonara di canestrelli pesto di ricci di mare e santoreggia
Tai-Sauvignon 2016 IGT Olmèra De Stefani

Secondo
Lepre in letargo diurno

Sfida aperta tra Barbaresco e Barolo..

Barbaresco DOCG 2015 Prunotto
Barolo DOCG 2013 Seghesio

Dessert
Tiramigiù
Passito Greco di bianco DOC 2013 Azienda Agric. Lucà Santino