



CAFFÈ



## MENU DEGUSTAZIONE TRE PORTATE

S. Daniele con spuma di montasio e crumble croccante di fico caramellato al prosecco (1,7,8,12)

Risotto con riduzione di prosecco al miele, pinoli e speck croccante (7,8,9,12)

Mousse al cioccolato con croccante di noci, lavanda, fave di cacao e mele (3,7,8,12)

**35 €**

## MENU DEGUSTAZIONE QUATTRO PORTATE

S. Daniele con spuma di montasio e crumble croccante di fico caramellato al prosecco (1,7,8,12)

Risotto con riduzione di prosecco al miele, pinoli e speck croccante (7,8,9,12)

Battuta di manzo con mele marinate al prosecco e crudo di champignon, caprino stagionato e aceto di more (1,4,7,10,12)

Mousse al cioccolato con croccante di noci, lavanda, fave di cacao e mele (3,7,8,12)

**70 €**

Bevande fuori menu escluse - Valido dall'11 al 17 ottobre

## PROSECCO DI VALDOBBIADENE RIVE DI OGLIANO

DENOMINAZIONE: Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G VITIGNO: 100% Glera

ZONA DI PRODUZIONE: Ogliano (Conegliano – Valdobbiadene)

VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata, affinamento in serbatoi inox a temperatura controllata, a contatto con la feccia nobile, presa di spuma: rifermentazione in autoclave a temperatura controllata (cuvée close) e lieviti selezionati per circa 120 giorni. Affinamento in bottiglia: circa tre mesi

PERLAGE: finissimo e persistente

COLORE: brillante, giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

PROFUMO: complesso con sentori che ricordano, oltre alla mela verde e la pera, anche la pesca bianca, l'albicocca ed un delicato floreale

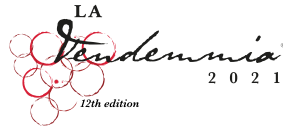
SAPORE: Perlage molto cremoso ed elegante, ampio, fresco, persistente e con una ottima corrispondenza gusto-olfattiva

ALCOOL: 11,5%

Nel nostro menu sono contenuti i seguenti allergeni: 1) cereali; 2) crostacei; 3) uova; 4) pesce; 5) arachidi; 6) soia; 7) latte e derivati; 8) frutta a guscio; 9) sedano; 10) senape; 11) semi di sesamo; 12) anidride solforosa e solfiti; 13) lupini; 14) molluschi. Gli allergeni contenuti nelle pietanze del menu sono indicati sotto ciascun piatto per mezzo di numeri riportati in questa legenda. La preparazione dei nostri prodotti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con alcuni allergeni, pertanto se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento. Sono presenti dei prodotti surgelati all'origine (\*\*). Per qualsiasi informazione il nostro personale è a vostra disposizione.



CAFFÈ



## THREE-COURSE TASTING MENU

Prosciutto crudo from San Daniele with a foam of Montasio cheese and crunchy fig crumble caramelized with prosecco (1,7,8,12)

Risotto with a reduction of prosecco and honey, with pine nuts and speck crisps (7,8,9,12)

Chocolate mousse with walnut crunch, lavender, cocoa beans and apples (3,7,8,12)

**35 €**

## FOUR-COURSE TASTING MENU

Prosciutto crudo from San Daniele with a foam of Montasio cheese and crunchy fig crumble caramelized with prosecco (1,7,8,12)

Risotto with a reduction of prosecco and honey, with pine nuts and speck crisps (7,8,9,12)

Beef battuta with apples marinated in prosecco and champignon carpaccio, mature goat cheese and blackberry vinegar (1,4,7,10,12)

Chocolate mousse with walnut crunch, lavender, cocoa beans and apples (3,7,8,12)

**70 €**

Additional drinks not included - Available from 11 to 17 October

## PROSECCO DI VALDOBBIADENE RIVE DI OGLIANO



DENOMINATION: Conegliano Valdobbiadene

D.O.C.G GRAPE VARIETY: 100% Glera

PRODUCTION LOCATION: Ogliano (Conegliano – Valdobbiadene)

VINIFICATION: soft pressing of the grapes, static decantation and fermentation at a controlled temperature, ageing in stainless steel tanks at a controlled temperature, in contact with the lees. Second fermentation in autoclave at a controlled temperature (cuvée close) with selected yeasts for about 120 days. Aged in the bottle for about three months

PERLAGE: fine and persistent

COLOUR: brilliant, delicate straw yellow with green reflections

AROMA: complex with notes that evoke not just apple and pear, but also white peaches, apricots and delicate floral notes

FLAVOUR: creamy and elegant perlage, rich, fresh and persistent with an excellent correspondence in terms of taste and aroma

ALCOHOL: 11.5%

Our menu contains the following allergens: 1) cereals containing gluten; 2) crustaceans; 3) eggs; 4) fish; 5) peanuts; 6) soya; 7) milk and products thereof; 8) nuts; 9) celery; 10) mustard; 11) sesame; 12) sulphur dioxide and sulphites; 13) lupins; 14) molluscs. The allergens contained in the dishes on the menu are listed after each dish by means of the numbers listed above. Our products are prepared in locations where there may be unintentional contact with some allergens, so traces of them may be present in all food items. Products are blast chilled or frozen at origin (\*\*). For further information, please ask the restaurant staff.