



## SERATA DEGUSTAZIONE CON LA CANTINA FONDO SAN GIUSEPPE

### ENTRÉE

Coda di scampo scottato, salsa allo zenzero in flûte  
*Rundinera 2020, 75% Marsanne 25% Sauvignon Blanc*

### ANTIPASTI

Rosso di Mazara, crema di foie gras, crispy al lampone  
*Ciarla 2020, 100% Riesling Renano*

Capasanta arrosto, topinambur e polvere di caffè  
*Èsor 2019, 90% Chardonnay 10% Moscato Rosa*

### PRIMO

Agnolotto di wasaby, rombo e shiitake,  
zuppetta di miso e alga nori  
*Tèra 2020, 100% Trebbiano*

### SECONDO

Coda di rospo alla vaccinara  
*Ca' Bianca 2019, 100% Sangiovese*

### DESSERT

Cre moso al gorgonzola, miele alla soia, tabasco e noci  
*Fiorile 2020, 100% Albana*

→ *Per eventuali forme di allergie e  
intolleranze chiedere al personale  
preposto chiarimenti o la lista  
degli allergeni.*

DEGUSTAZIONE