

# *Cena a 4 mani*

*Mercoledì 6 Aprile 2016*

---

## *APERITIVI*

*Bignè cremosi al carciofo*  
*Sandwich di verza croccante, stoccafisso mantecato, scampi e caviale Belunga*  
*Puccia di segale con aringa, succo di mela verde e sedano*  
*Uova, asparagi e fragole*  
*Spuma di patate affumicate e cren, gamberi e cotechino*  
*Lumache in umido con silene, tartufo e spuma d'aglio*

*In abbinamento con il vino Riflesso Rosi*

## *ANTIPASTI*

*L'ovetto goloso - in abbinamento con il vino Anisos*  
*Millefoglie di trippa di vitello, terrina di pomodoro e coriandolo - in abbinamento con il vino Poiema*

## *PRIMO*

*Tortelli farciti all'essenza di asparago bianco, guanciale e zabaione al parmigiano*

*In abbinamento con il vino Poiema*

## *SECONDO*

*Agnello dell'Alpago (presidio Slow Food): spalla stufata, cosciotto alla brace e cannellone di coratella*

*In abbinamento con il vino Esegisi*

## *DOLCE*

*Crostatina di pere con gelato al gorgonzola, lampone Dòron*

*In abbinamento con il vino Dòron*

