

IL REFETTORIO

l'essenza del ristoro

SERATA GRAN BOLLITO

DI VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CHIANTINA IGP

ENTRÉE DI BENVENUTO

Bollito fritto (1,2,3,9)

Vino da sete

ANTIPASTO

Bollito di lingua con pesto di cavolo nero, acciuga, porro croccante e finger lime (1,4,5,9)

Valpolicella DOC Classico 2021 Saseti

PRIMO

Cappelletti di coda in brodo di bollito di punta di petto (1,2,7,9)

Valpolicella DOC Classico Superiore 2019 Camporengo

Sorbetto allo yuzu e foglie di shiso

SECONDO

Bollito grigliato con giardiniera sott'olio e jus di vitellone (9)

L'assoluto del bollito zucca in saor, salsa verde e salsa al miele (9)

Valpolicella DOCG Classico Superiore San Giorgio 2017

DESSERT

Tiramisù con "uova di montagna" e biscotto al sale Maldon (1,3,7)

Recioto della Valpolicella DOCG 2015 Sant'Ulderico

€ 120 a persona
con abbinamento vini Azienda Agricola Monte dall'Ora

N.B. Nei nostri piatti possono essere presenti alcuni prodotti considerati per alcuni ALLERGENI.

Tale presenza è eventualmente segnalata per ciascun piatto tramite numeri che rimandano alla lista pubblicata qui sotto.

Se siete soggetti a qualche allergia alimentare, vi preghiamo cortesemente di informare sempre e in ogni caso il nostro personale di servizio.

Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:

1 - glutine/gluten, 2 - crostacei/crustacés/crustacean, 3 - uova/oeufs/egg, 4 - pesce/poisson/fish, 5 - arachidi/arachides/peanuts, 6 - soia/soja/soy,
7 - lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell, 9 - sedano/celery/celeriac, 10 - senape/moutarde/mustard,
11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites, 13 - lupini/lupin/lupins, 14 - molluschi/mollusques/shellfish