

# Giovedì 12 ottobre

## Degustazione di Vini Francesi

### APERITIVO DI BENVENUTO

Abbinato a: Maison Guinot - Blanquette de Limoux Reservee

### ANTIPASTI CRUDI

Scampi marinati agli agrumi

Canocia nostrana e Canestrelli e Tartare di Tonno

Abbinati a: Joseph Drouhin Vaudon - Chablis Reserve de Vaudon 2015

### ANTIPASTI COTTI

Cappasanta allo Zafferano e distillato Poli su vellutata di porro

Mazzancolle spadellate con porcino fresco

Abbinati a: Joseph Drouhin Vaudon - Chablis Reserve de Vaudon 2015

### PRIMI

Risotto con scampi e zucca aromatizzato all'Armagnac

Abbinati a: Joseph Drouhin - Cotes de Beaune Blanc 2014

### SECONDO

Trancio di Branzino al forno con mousse di patata viola  
su crema di pesto

Abbinati a: Joseph Drouhin - Chassagne Montrachet 2014

### DOLCE

Semifreddo al croccantino e Porto

Abbinato a: Wemyss - Whisky blended mault - Peat Chimney Batch n.1

Prezzo € 58.00

RISTORANTE  
**DA  
IRENE**

in collaborazione con

**ROSEM**  
dal 1962

Via centro, 28 - Salvatronda - Castelfranco Veneto

Tel: 0423 497560 - Cel. 333 634 9775

ristorantedairene.it - www.facebook.com/ristorantedairene