

# Mercoledì 11 dicembre DEGUSTAZIONE CHAMPAGNE THIÉNOT

## APERITIVO DI BENVENUTO

con stuzzichini vari

*abbinati a: Thiénot Brut Magnum*

*25% chardonnay, 35% pinot nero, 20% pinot meunier, 20% vins de réserve*

## ANTIPASTI

Ostriche, Scampi e Gamberi rossi di Sicilia

Tartare di Tonno con capperi e olive Taggiasche,

Carpaccio di branzino

Joulienne di seppiolina nostrana cruda

*abbinati a: Thiénot Vintage 2009 - 50% chardonnay, 50% pinot*

## PRIMI

Risotto con Vongole e Bottarga di muggine

mantecato con Champagne brut 36 mesi

Tagliolini al nero di seppia con seppia nostrana

*abbinati a: Riserva Cuvée Stanislas - 100% chardonnay*

## SECONDO

Sanpiero al forno con patate pomodorini, capperi e olive taggiasche

*abbinato a: Riserva Cuvée Alen Thiénot - 60% chardonnay, 40% pinot*

## DOLCE

Millefoglie alla crema e frutti di bosco

*abbinato a: Brut Rosè*

*45% chardonnay, 28% pinot nero, 20% pinot meunier, 7% vino rosso « vieilles vignes d'Ay »*

Costo € 80.00

## Ristorante da Irene

Via centro, 28 - Salvatronda - Castelfranco Veneto

Tel: 0423 497560 - Cel. 333 634 9775

[ristorantedairene.it](http://ristorantedairene.it)

