

Menù Degustazione

L'ALBA DELLA STORIA: I primi passi del formaggio

1880

ACCOGLIENZA

L'Origine

Degustazione di formaggi che raccontano l'evoluzione del caglio con focaccia del forno antico

• in abbinamento Valdobbiadene Brut Docg – Angelo Bortolin •

ANTIPASTO

Inizio del Viaggio: L'Antica Tiropatina

Flan di zucca al tartufo nero su fonduta di Sant'Andrea Dolce e Morlacco

• in abbinamento Trento doc Metodo Classico – Villa Vescovile •

PRIMO PIATTO

L'Antico Banchetto: La Tisana dei Pellegrini

Minestra di legumi con grattugiata di Pagliotto

• in abbinamento Lugana Doc – Costa Arente •

SECONDO PIATTO

Il Convivio: Il Prosciutto dei Nobili

Filetto di maiale marinato con fichi, prugne e miele, avvolto in una crosta di pane, accompagnato da una demiglance al formaggio stravecchio Sant'Andrea

• in abbinamento Cabernet Doc Hora Sexta - Mosole •

CONTORNO DEL TEMPO

Crema di Fave e Cicorie Selvatiche

DESSERT

Dolce Epilogo: Il Sogno di un Artigiano

Torta alla ricotta, noci, mandorle e profumo di amaretti con tepore allo zabaione

• in abbinamento Picolit Doc – Torre Rosazza •