

NIÒBĒ

RESTAURANT

16 aprile

Dialogo tra cucina e cantina

Benvenuto dalla cucina

Antipasto

Cocktail di gamberi contemporaneo

In abbinamento:

Champagne Petit Camusat Blanc de Blancs da Pinot Blanc

Secondo

Coniglio alla Royale, morchelle e rosa di barbabietola

In abbinamento:

Marisa Cuomo, Costa d'Amalfi Rosso 2023

Dessert

"Fiore" lievitato e crema inglese

In abbinamento:

Cantina Tramin, Roen Vendemmia Tardiva

€ 95

Il percorso comprende
acqua, caffè e coperto