



Cena per Azienda Vinicola Zenato

21 NOVEMBRE 2012

Per Cominciare

Pinot Grigio della Venezie IGT 2011

Antipasto

GAMBERI IN SAOR, POLENTA BACCALÀ ALLA VICENTINA

Jumbo Shrimp sautéed with Sweet onions, raisins & White wine,
soft Polenta topped with traditional Salt Cod

Lugana San Benedetto DOC 2010

Primo Piatto

RISOTTO AL VALPOLICELLA E RADICCHIO E FEGATO GRASSO

Our Arborio Risotto simmered with Radicchio & Ripasso Valpolicella, crowned with
pan seared Foie Gras

Ripassa Valpolicella DOC Superiore 2008

Secondo Piatto

STINCO DI ANGNELLO AL AMARONE

Lamb Shank braised long and slow with Amarone, Vidalia onions & fresh Herbs,
roasted Root vegetables, garlic & chive mashed Potatoes

Amarone della Valpolicella DOC Classico 2007

Dolce

SUGOLI CON VALPOLICELLA

Sweet Custard Tart spiked with Valpolicella, garnished with
pan seared Black Grapes

Taittinger NV Brut

PICCOLA PASTICCRIA

An assortment of miniature Veneto pastries

Caffè