

San Vigilio - Garda

RIVIERA

RESTAURANT

RIVIERA WINE NIGHTS

MENU 13 NOVEMBRE

Benvenuto

Chieto, Chiaretto di Bardolino Classico DOC, 2024

Insalatina di granchio con emulsione di ostrica,
pompelmo e caviale di aringa

Angelin, Trevenezie Lagrein Rosato IGT, 2021

Spaghettone con vongole e pesto di prezzemolo

Uva grigia, Verona Bianco IGT, 2021

Risotto alla zucca, senape in grani,
fonduta di Blu di capra ed essenza al rosmarino

Garganega, Verona Bianco IGT, 2021, Magnum

Entrecôte di Black Angus con cime di rapa

Merlot, Verona Merlot IGT, 2023

Sfoglia con crema allo yuzu e gelato all'olio extravergine d'oliva

100€

CANTINA:

TENUTA LA CÀ

San Vigilio - Garda

RIVIERA

RESTAURANT

RIVIERA WINE NIGHTS

MENU 21 NOVEMBRE

Benvenuto

Insalatina di cappone, puntarelle,
gel di melograno e bagna cauda
Le Miniere, Valpolicella Classico DOC, 2022

Fresine alla busara di scampi e limone
Ognisanti, Valpolicella Classico Superiore DOC, 2022

Risotto al Comté 24 mesi, miso di semi di zucca,
arancia ossidata e tartufo
Catullo, Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore, 2020

Cappello del prete, topinambur, cavolo nero e mostarda
Amarone della Valpolicella Classico DOC, 2015

Torta di rose con crema inglese e fava tonka,
gelato al cioccolato e rum

120€

CANTINA:

BERTANI

San Vigilio - Garda

RIVIERA

RESTAURANT

RIVIERA WINE NIGHTS

MENU 28 NOVEMBRE

Benvenuto

Gambero rosso, gazpacho di zucca e i suoi semi

Vin Soave, Soave Classico DOC, 2024

Risotto con anemoni di mare, cime di rapa e polvere di pomodoro

I Palchi, Soave Classico DOC, Foscarino, 2022

Calamarata orientale con estratto di finocchio,
cozze e salicornia

Vintage Collection, Soave Classico DOC, 2016, Magnum

Entrecôte di Black Angus con rapa rossa e bietole colorate

Bradisismo, Colli Berici DOC Cabernet, 2021, Magnum

Tiramigiù

120€

CANTINA:



INAMA

San Vigilio - Garda

RIVIERA

RESTAURANT

RIVIERA WINE NIGHTS

MENU 5 DICEMBRE

Benvenuto

Animella tonnata

Saseti, Valpolicella Classico DOC, 2024

Paccheri con ragù d'anatra alla diavola

Camporengo, Valpolicella Classico Superiore DOC, 2021

Tagliatella 30 tuorli, crema di Comtè 24 mesi e tartufo nero

San Giorgio Alto, Valpolicella Classico Superiore DOC, 2020, Magnum

Guancia di manzo con variazione di sedano rapa e salsa verde

Stropa, Amarone della Valpolicella Classico Docg, 2015, Magnum

Tarta de queso con gelato al mandarino arrosto

Sant'Ulderico, Recioto della Valpolicella Classico DOCG

120€

CANTINA:

Monte Dall'Ora®

San Vigilio - Garda

RIVIERA

RESTAURANT

RIVIERA WINE NIGHTS

MENU 12 DICEMBRE

Benvenuto

Carpaccio di Garronese Veneta, finferli,
salsa olandese ai funghi e dragoncello
Naturae Extra Brut, Edizione 2021

Calamarata con pesto di cime di rapa,
calamaretti spillo e gel di Prosciutto
Saten Brut, Edizione 2021

Risotto al limone, vaniglia, miso di pistacchio e carpaccio di gamberi
Bagnadore, Dosaggio Zero Riserva 2014, Magnum

Pescato del giorno alla mugnaia, caviale di trota e variazione di capperi
San Paolo, Castelli di Jesi DOCG Riserva, 2021, Magnum

Millefoglie con spuma al Marsala, frutta secca e vaniglia

110€

CANTINA:



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870

San Vigilio - Garda

RIVIERA

RESTAURANT

RIVIERA WINE NIGHTS

MENU 19 DICEMBRE

Benvenuto

Capasanta scottata, cavolfiore, limone salato
e porro fritto

Tre, Extra Brut, Magnum Sbocc. 02/2023

Spaghettone con vongole e pesto di prezzemolo

Cinque, 60 Mesi Pas Dosè, Sbocc. 03/2023

Pacchero alla seppia, il suo lardo e il suo nero

Solera 48 Mesi, Extra Brut, Sbocc. 01/2024

Pescato del giorno con crema di cime di rapa
e rape marinate

Chardonnay 2021

Come una torta di mele...

120€

CANTINA:



BUVOLI

OPIFICIO DEL PINOT NERO