

Ermitage Bel Air

Menù degustazione "Natura Viva, 100% Italian Selection"

Aperitivo dalle ore 19.15, presso la terrazza giardino

Selezione di salumi, formaggi e bruschette Az. Agricola Borgoluce (Treviso)
accompagnata dalle chutney dell'Az. Agricola La Baita (Imperia),
dall'olio extra vergine d'oliva Frantoio di Valnogaredo (Padova),
e dalle bollicine del Prosecco Borgoluce

Cena, dalle ore 20.15, presso la sala ristorante

La pasta e fagioli alla Veneta su pentola in rame e
filo d'olio d'oliva extra vergine Frantoio di Valnogaredo

Il riso superfino Carnaroli stagionato 22 mesi "de Tacchi" di Grantorto di Gazzo
al Grana Padano D.O.P. e gelato all'olio extra Frantoio di Valnogaredo

Il petto d'anatra in dolce cottura, laccato al miele di castagno
dell'az. Agricola Terra dei Livii (Padova)
con erbe al tegame e patate castello al forno

Oppure

Il baccalà alle 2 densità con l'olio extra Valnogaredo,
con la crosta di polenta e l'insalata di patate

Il sorbetto alla pera su crema di pistacchi e crumble
di fave tostate di Cacao Carenero Az. Theo Cacao (Este)

Delizie di Cacao e Caffè, dalle ore 21.30, nel salone Blu

La Mousse al bicchiere e il tiramisù, con caffè superiore Torrefazione Dubbini (Padova)
il biscotto alla polvere argentea di caffè Dubbini e miele d'acacia Terra dei Livii

Selezione di cioccolati pregiati, Carenero e Sur de Lago e la nocciolata spalmabile 40%
Nocciole IGP del Piemonte e olio d'oliva realizzati dall' Az. Theo Cacao (Este PD)

Il Caffè Superiore Torrefazione Dubbini nelle versioni Espresso e Moka

Il sommelier consiglia: Vini e Vigne Ag. Borin Montelico (Pd)