

# IL MENÙ DELLA SERATA

## APERITIVO IN TERRAZZA

*Frittino di verdure*

Prosecco Rosè DOC Treviso millesimato 2020 Brut - Barollo  
85% Glera - 15% Pinot nero (90 mesi di metodo Charmat)

Prosecco DOC Treviso millesimato 2020 Brut - Barollo  
100% Glera (60 mesi di metodo Charmat)

## ANTIPASTO

*Tortino di sfoglia con asiago fiori di zucca con crema di patate e tartufo nero*

Metodo Classico "Riserva Alfredo Barollo" 2013 - Barollo  
100% Chardonnay (84 mesi di affinamento sui lieviti)

## PRIMO PIATTO

*Risotto con zucca e tastasale*

Chardonnay 2018 - Barollo  
(10 mesi di affinamento in legno) Trebicchieri Gambero rosso 2022

## SECONDO PIATTO

*Medaglioni di sottofiletto angus con emulsione di rucola  
Patate al forno*

Frank! 2018 - Barollo  
100% Cabernet franc (14 mesi di affinamento in legno)  
Trebicchieri Gambero rosso 2021

## DESSERT

*Sfoglia caramellata con crema chantilly e frutti rossi*

**Grazie per la Vostra partecipazione**

Il **ricavato della serata** sarà destinato alla realizzazione della **piastra sportiva accessibile e inclusiva all'interno di Albero del Tesoro**, che sta sorgendo in via Siena al Basso Isonzo, a pochi passi dal Tennis Club Padova