

martedì  
**31**  
dicembre

**Vinet**

ITINERARI DI VINO ET CIBO PADOVANI



# Cenone di Capodanno

## menù

### Benvenuto

Blinis con salmone marinato alla VinET, caviale Giaveri (Treviso) e panna acida

### Antipasto

Crema di fagioli di Lamon con scaloppa di foie gras al passito Fior d'Arancio dei Colli Euganei e fonduta di cipolle al miele

### Primo

Paccheri artigianali ripieni di coda di rospo su vellutata di radicchio tardivo di Treviso

### Secondo

Coscia d'oca CBT con composta di mele renette e patate *in tecia*

### Dessert

Mousse al cioccolato con croccante di nocciola

**€90**  
a persona

Coperto, acqua e calice di benvenuto Revì Trento Doc da bottiglia Mathusalem (6 litri) inclusi

### Degustazione vini in abbinamento € 20

Riesling Wehlener Sonnenuhr Auslese - Kerpen [Mosella]  
Dulcamara (Sauvignon, Garganega da uve surmature) - Tenuta S. Nazario [Colli Euganei]  
Cicogna Syrah 2019 - Cavazza [Colli Berici]  
Friularo Passito 2018 - Dominio di Bagnoli [Prov. Padova]

## Vintage dj set per tutta la serata con:



info  
&  
prenotazioni  
049 815 8818  
info@vin-et.it

