

Winehouse Osteria
Nouvel An 2019

Pour commencer

Assiette mixte avec charcuterie, fromage et baccalà mantecato

Verre de prosecco

Fromage de chèvre avec potiron sirupeux et gingembre

Burrata avec tarte de tomate cerise et basilic*

Verre de Sussinku bianco (vermentino di Sardegna)

Tagliata de thon rouge avec salade de radicchio di Treviso

Boulette de lentilles rouge

Verre de Zuani Zuani (chardonnay, Sauv blanc, pinot grigio, friulano)- barrique

Gnocchi de pain avec jambon et radicchio tardivo de Treviso DOP

Gnocchi de châtaignes au ragoût de sanglier et grenade

Verre de Abate Pietro (Montepulciano, Syrah)- barrique

Risotto risotto aux cèpes

Tagliolini au truffe

Tagliata de bœuf (ribeye) avec aceto balsamico di Modena tradizionale

Côtes d'agneau de Nouvelle-Zélande

Verre de Chianti Riserva (Sangiovese 100%)- barrique

Tiramisù ou pannacotta

Verre de cartize ou moscato di sorso

Eau et café compris

130 € par personne, caution de 50 € par personne obligatoire

Le dîner commence à 20h00. Le dîner se termine vers minuit

De petites variations de plats sont possibles: