



C E N A

CONFRARIA RIVIERA

21 DE AGOSTO | 19H

CHEF-EXECUTIVO:

**HENRIQUE
SCHOENDORFER**

SOMMELIERS:

**GUSTAVO BELTRATI &
RONALDO SOBRINHO**

MENÙ

PANE E COPERTO

Da nossa padaria: grissini clássico e integral, pão de castanha brasileira, manteiga temperada e azeite extravirgem

CROSTONE CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO & BOTTARGA DI TONNO

Aliche espanhol do mar cantábrico e bottarga siciliana de atum

VINO: NINA BRUT VINO SPUMANTE

Veneto

CARPACCIO DUO DI PESCE

Carpaccio de atum e robalo com mascarpone, alcaparras crocantes, e azeite extravirgem

VINO: CORALE GRILLO

Sicília

LASAGNA RISTORANTINO AL TARTUFO NERO FRESCO

Com ragu de vitela, glace, creme de grana padano e trufas pretas

VINO: CANTINE GUIDI ROSSO

DI MONTALCINO DOCG

Toscana

TORTELLINI DI MANZO CON MORRILES E TARTUFO NERO FRESCO

Recheado com costela bovina, ao creme de cogumelos franceses e trufas frescas

VINO: CORTE DEI MANZI

LANGHE BARBERA DOC

Piemonte

CAPRETTO AL FORNO

Paleta de cabrito ao forno com polenta amarela cremosa

VINO I : VINOSÌA NEROMORA

AGLIANICO DOC

Campania

VINO II : DAI TERRA ROSSA TRULLI

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Puglia

PANNA COTTA AL MANDARINO

Clássico piemontês de iogurte com calda de tangerina e granita de grappa

LIMONCELLO RISTORANTINO

VALOR POR PESSOA: R\$ 550

INGRESSOS E INFORMAÇÕES