

LA NUOVA TRADIZIONE

Tasting Menù di Natale de La Taverna 110€

- Cotenna Nera del Friuli soffiata, pera Klotzen, finger lime.
- Focaccia alle olive grigliata, mousse di Scuete, paprika dolce, prosciutto San Daniele.

IN ABBINAMENTO:

FERRARI BLANC DE BLANC MAXIMUM BRUT

- Zuppetta di polenta, tartare di scampi, ricotta di bufala, crudo di castagne, clorofilla di Muschio di Pino.
- Spuma di Allegreto, uovo di quaglia poché, riduzione di Cabernet Franc, croccante di quinoa.

IN ABBINAMENTO:

**SIMON DI BRAZZAN FRIULANO BLANC
DI SIMON 2020**

- Capelli d'angelo, bisque di scampi, uova d'aringa, finocchietto selvatico.

IN ABBINAMENTO:

CARL LOEWEN RIESLING ALTE REBEN 2020

- Gnocco ripieno al pesto Varhackara, vellutata di Montasio, porro fritto, piment d'Espelette.
- Rombo alla plancia, fagioli Dal Santisim, essenza di cozze.

IN ABBINAMENTO:

SKERK OGRADE 2019

- Guancia nera del Friuli, spuma di Pestat, cavolo cappuccio, cipolla di Cavasso agrodolce.

IN ABBINAMENTO:

**RUFFINO CHIANTI CLASSICO RISERVA DUCALE
ORO GRAN SELEZIONE 2017**

- Tarte tatin di mela Zeuca, crema inglese vaniglia e zenzero, gelato di Pan di Sorc.

IN ABBINAMENTO:

CASTION MOSCATO 2020

ACCOMPAGNAMENTO VINI: **40€**

