



GIOVEDI' 22 Marzo h 20:30

**SERATA DEGUSTAZIONE con i VINI della
cantina campana "VILLA MATILDE"**

°Brodetto di radici, gamberi rossi di Mazara del Vallo
e mozzarella di bufala affumicata

Abbinato con:

Mata rosè, brut metodo classico. Aglianico 100%

°Frittata di pesce allo zafferano,
con cedro caramellato e vellutata di piselli all'olio di sesamo

Abbinato con:

Falanghina Roccamonfina

°Minestra di pasta mista con crostacei,
fagioli azuki e tempura di zucchine romanesche

Abbinato con:

Falerno del Massico Bianco

°Sfilacci di stinco
con friarielli ripassati al pomodoro e senape agro piccante

Abbinato con:

Falerno del Massico Rosso

°Finta caprese, gelato con gelato impanato alla frutta secca,
mou salato e mascarpone

Abbinato con:

Deira, Aglianico Roccamonfina Passito

prezzo a persona €45.00

La serata sarà condotta dalla sommelier Adelaide Mallozzi
della Fondazione Italiana Sommelier