



GIOVEDI' 31 MAGGIO h 20.30
SERATA DEGUSTAZIONE con i VINI della cantina
"Banfi"

°Terrina di coda di vitello, pane al latte bruschettato, pistacchi di Bronte e salsa di vino ciliege e miele.

Abbinato Con:

Alta Langa Brut Metodo Classico 12.5% vol.

°Carpaccio di filetto di manzo, funghi pioppini sott'olio fatti in casa, pomodori datterini gialli canditi e Grana Padano.

Abbinato con:

La Pettegola, Vermentino Toscano 12.5% vol.

°Raviolo di ricotta dal pastificio Secondi con ragù alla bolognese e 'nduja, rosmarino e cacio cavallo.

Abbinato con:

Rosso di Montalcino Castello Banfi, Poggio alle Mura 13.5% vol.

°Medaglione di danese alla maionese con tortino di fave, pepe e pecorino, e suo fondo al pomodoro.

Abbinato Con:

Brunello di Montalcino Castello Banfi, 14% vol.

°Salame di cioccolata.

Abbinato Con:

Moscadello, 13% vol.

prezzo a persona €45.00

La serata sarà condotta dalla sommelier Adelaide Mallozzi
della FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER