



SERATA DEGUSTAZIONE
Giovedì 30 Maggio 2019 h20.30
Vini dal mondo

MENU'

Insalatina di calamari agli agrumi, fregola sarda, aglio nero e pesto di mandorle
abbinato con
Cremant de Limoux, Domain del Mas (Languedoc, Francia)
12,5%vol

Salmone, aceto di riso, asparagi e crema di ostriche
abbinato con
Riesling Dry Dr Loosen (Mosella, Germania)
12%vol

Zuppetta di curry e salvia, polpetta di spigola, gambero arrostito
e ritagli di pasta al peperoncino
abbinato con
Sauvignon Blanc Kim Crawford (Marlborough, Nuova Zelanda)
12%vol

Gulash di manzo, patate novelle grigliate, cipollotti e paprika croccante
abbinato con
Carmenere De Martino (Estate Maipo, Cile)
13%vol

Dessert
abbinato con
Porto rosso

€45,00/persona

LA SERATA SARA' CONDOTTA, COME SEMPRE, DA ADELAIDE MALLOZZI
(SOMMELIER DELLA FIS) CHE CI RACCONTERA' I VINI SCELTI CON LA SUA
CONSUETA SIMPATIA E PREPARAZIONE!