



SERATA DEGUSTAZIONE  
Giovedì 27 Giugno 2019 h20.30  
Cantina Palazzone, Orvieto (TR)

MENU'

Scorfano arrostito, cozze sarde, lonzino al peperoncino e bietola cinese  
abbinato con

Terre Vineate, Orvieto classico superiore, Procanico 50%, Grechetto 30%,  
Verdello, Drupeggio, Malvasia 20%

Gamberi rossi di Mazara, pinzimonio di verdure, mozzarella affumicata e  
pistacchi di Bronte  
abbinato con

Campo del guardiano, Orvieto classico superiore, Procanico 50%  
Grechetto 30%, Verdello, Drupeggio, Malvasia 20%  
(affinato 18 mesi)

Finto cannellone croccante ripieno di vitello, besciamella, seven spices e provolone  
abbinato con

Ross, Umbria IGT, Sangiovese 60%, Cabernet 20%, Merlot 20%  
(8 mesi affinato in barrique/ legno grande)

Entrecote di bufala marinata, pepe, patate e rosmarino  
abbinato con

Piviere, San Giovese Umbria IGT, San Giovese 100%  
(affinato 18 mesi in barrique)

Tartelletta di pasta frolla, marmellata di fichi alla vaniglia e cioccolato rosa  
abbinato con

Musco, Procanico 50%, Verdello 30% e Malvasia 20%  
(affinato 1 anno in botti di castagno+8 mesi in grotta di tufo)

€45/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!