



SERATA DEGUSTAZIONE CON I VINI DELLA  
CANTINA "TENUTA MAZZOLINO"  
GIOVEDÌ 14 NOVEMBRE ALLE 20:30

°Dadi di scampi al lime  
con patate viola, finocchi al timo e aspetto alle more

Abbinato con: Blanc de Blanc 11.5% vol  
(Metodo Classico, 100% Chardonnay, 33 mesi sui lieviti)

°Tartare di carne salada,  
crema di castagne, spuma al formaggio e cachi vaniglia

Abbinato con: Cruasè, Oltrepò Pavese DOCG 12,5% vol  
(100% Pinot Nero, 44 mesi sui lieviti)

°Risotto carnaroli con zucca e olio di sesamo,  
crescenza al pepe di Sichuan e nocciole al sale

Abbinato con: Camarà IGT 2017 12.5% vol  
(100% Chardonnay)

°Timballino di verza ripieno di faraona brasata con  
sugo 'nduja e sedano

Abbinato con: Mazzolino, Oltrepò Pavese DOC 13% vol  
(100% Croatina)

°Dessert

prezzo a persona €45.00

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