

Quattro piatti per quattro vini

Presentazione a cura dell'enologo

dott. Mauro Merz

Il nostro benvenuto

Parmigiana in doppia cottura

Prosecco Dry Superiore D.O.C.G. Valdobbiadene 2019 SANTI

Primo piatto

Risotto con speck, pesto di erbe aromatiche e crema di parmigiano

Luna Mater Frascati Superiore D.O.C.G. Riserva 2016 FONTANA CANDIDA

Secondo piatto

Asado di manzetta prussiana con fagiolini olio evo e limone

Solane Valpolicella Ripasso D.O.C. Classico Superiore 2017 SANTI

Dessert

Babà con crema al rum

Moscato Selvatico Passito Salento I.G.T. 2020 CASTELLO MONACI

€ 50,00 per persona

Per prenotazioni chiamare lo 0774 418421