

MASSERIA VALENTINA

DINER DE DÉGUSTATION EXPÉRIENCE N° 1

ENTRÉE DE BIENVENUE

Capocollo « ES » avec tarallini de la masseria
accompagné de : « SN » de Gianfranco Fino - Vin rosé pétillant traditionnel millésimé 2018
Negroamaro

AMUSE-BOUCHE

Tartare de bœuf avec vinaigrette et herbes de notre jardin
accompagné de : « Bocca Di Lupo » - Puglia IGT 2022 - Fiano

ENTRÉE

Risotto aux cèpes avec truffe et fromage pecorino
Accompagné de : Sangiovese 2019 Doc - Chianti Classico « Gran Selezione Sergio Zingarelli », Rocca
Delle Macie

PLAT PRINCIPAL

Joue de porc en CBT marinée au vin
associé à : 'Graticciaia' Cantina Vallone - Salento IGP 2018 Negroamaro

DESSERT

Sélection de fromages Di Cecca

accompagné de : 'Dote di Manuvé' - Primitivo- vieilli en capasone pendant 10 ans

Antica Masseria Jorche

Dîner - Dégustation au prix de 95 € avec proposition d'un plat pour chaque plat auquel sera associé un vin prestigieux différent, eau, café et pâtisseries maison compris.

N.B. Veuillez communiquer vos allergies ou intolérances diverses lors de la réservation. La réservation est obligatoire pour un minimum de 2 personnes et un maximum de 6.