

# MASSERIA VALENTINA

## **CENA DEGUSTAZIONE ESPERIENZA N. 1**

### **ENTREE DI BENVENUTO**

Capocollo "ES" con tarallini della masseria

abbinato: "SN" di Gianfranco Fino - Vino Spumante tradizionale rosato millesimo 2018 Negroamaro

### **ANTIPASTO**

Tartare di manzo con vinegrette e erbe del nostro orto

abbinato: Fiano di "Bocca Di Lupo" - Puglia IGT 2022 - Fiano

### **PRIMO**

Risotto ai funghi porcini con tartufo e pecorino

abbinato: Sangiovese 2019 Doc - Chianti Classico "Gran Selezione Sergio Zingarelli",

Rocca Delle Macie

### **SECONDO**

Guancetta di maiale in CBT marinata nel vino

abbinato: "Graticciaia" Cantina Vallone - Salento IGP 2018 Negroamaro

### **DESSERT**

Selezione di formaggi Di Cecca

abbinato: "Dote di Manuvé" - Primitivo- affinato in capasone per 10 anni

Antica Masseria Jorche

Cena - Degustazione al prezzo di 95€ con proposta di un piatto per ogni portata alla quale sarà abbinato un vino prestigioso differente, incluse acqua, caffè e paste secche fatte in casa.

**N.B.** Si prega di comunicare durante la prenotazione allergie o intolleranze varie. La prenotazione é obbligatoria e con un minimo di 2 persone e un massimo di 6.