

MASSERIA VALENTINA

DINER DE DÉGUSTATION EXPÉRIENCE N° 2

ENTRÉE DE BIENVENUE

Pain frit avec de l'huile d'olive extra vierge, du beurre salé et des anchois de la mer
Cantabrique

Accompagné de : Gianfranco Fino's 'SN' - Vino Spumante tradizionale rosato millesimo 2018
Negroamaro

AMUSE-BOUCHE

Tartare de morue salée sur pain brioché et vinaigrette aux herbes

accompagné de : Casa Blanca Valley Chardonnay 2023 « Haras De Pirche » Cantina Antinori

ENTRÉE

Risotto aux cèpes avec truffe et fromage pecorino

Accompagné de : Etna Bianco DOP, vin blanc « Idda » Carricante 2022

PLAT PRINCIPAL

Seiche farcie avec sauce

associé à : Salento IGT 2021 - Negroamaro « Jo » Gianfranco Fino

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 115 € avec proposition d'un plat pour chaque plat auquel sera associé un vin prestigieux différent, eau, café et pâtes maison inclus.

N.B. Veuillez communiquer vos allergies ou intolérances diverses lors de la réservation. La réservation est

obligatoire et avec un minimum de 2 personnes et un maximum de 6.