

MASSERIA VALENTINA

CENA DEGUSTAZIONE ESPERIENZA N. 2

ENTREE DI BENVENUTO

Panfritto all'olio extravergine d'oliva, burro salato e alici del cantabrico
abbinato: "SN" di Gianfranco Fino - Vino Spumante tradizionale rosato millesimo 2018 Negroamaro

ANTIPASTO

Tartare di baccalà su tartina di pan brioche e vinegrette alle erbe dell'orto
abbinato: Casa Blanca Valley Chardonnay 2023 "Haras De Pirche" Cantina Antinori

PRIMO

Risotto ai funghi porcini con tartufo e pecorino
abbinato: Etna bianco DOP, Carricante 2022 "Idda" bianco

SECONDO

Seppia ripiena al sugo
abbinato: Salento IGT 2021 - Negroamaro "Jo" Gianfranco Fino

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 115€ con proposta di un piatto per ogni portata alla quale sarà abbinato un vino prestigioso differente con 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.