

CENA DEGUSTAZIONE ESPERIENZA N. 3

PERCORSO ENOLOGICO ESCLUSIVO SU MISURA PER TE

ENTREE DI BENVENUTO

• Capocollo "ES" con tarallini della masseria

O

• Panfritto all'olio extravergine d'oliva, burro salato e alici del cantabrico

ANTIPASTO

• Tartare di manzo con vinegrette e erbe del nostro orto

0

• Tartare di baccalà su tartina di pan brioche e vinegrette alle erbe dell'orto

PRIMO

Risotto ai funghi porcini con tartufo e pecorino

SECONDO

• Guancetta di maiale in CBT marinata nel vino

0

• Seppia ripiena al sugo

DESSERT

Selezione di formaggi Di Cecca

VI GUIDEREMO ALLA SCOPERTA DI CANTINE PRESTIGIOSE CHE COMPLETERANNO LA TUA CENA DEGUSTAZIONE, OFFRENDOTI LA POSSIBILITÀ DI SELEZIONARE VINI SPECIALI PER VIVERE UN'ESPERIENZA MAGICA RICCA DI ECCELLENZE.

Cena al prezzo di 55€ con proposta di un piatto per ogni portata a scelta tra le due opzioni, con incluse acqua, caffè e paste secche fatte in casa (escluso abbinamento vino).

Abbinamento vino: Selezione di vini pregiati con la guida della sommelier (costo à la carte).

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.