

Benvenuto degli Chef con calice di Kettmeir "Athesis" Brut A.A. 2020

PRINCIPII

Millefoglie di alici marinate, peperoni confit,
vinaigrette al cipollotto balsamico e croccante di olive nere

Piselli ripieni di seppie, cremoso di patate shakerato al latte e crumble nocciolato

VINO IN ABBINAMENTO
KETTMEIR "1919" RISERVA EXTRA BRUT ALTO ADIGE

PRIME VIVANDE

Cappelletti farciti con burrata, mantecati al burro e vaniglia,
consistenze di asparagi, triglia, il suo guazzetto e limone semi candito

VINO IN ABBINAMENTO
PINOT BIANCO "ATHESIS" 2021 ALTO ADIGE DOC

Risotto al ragù di caccia, riso Goio 1929 S. Andrea, olio al trombolotto, anacardi fermentati

VINO IN ABBINAMENTO
CHARDONNAY "VIGNA MASO REINER" 2021

SECONDE VIVANDE

Scorfano profumato alla brace, porro e patate,
con salsa di pomodorini gialli al vino bianco e mousse di melanzane bruciate

VINO IN ABBINAMENTO
CHARDONNAY "VIGNA MASO REINER" 2018 ALTO ADIGE

Petto di germano reale farcito, salsa al caffè, morbido di sedano rapa, erbe selvatiche di campo

VINO IN ABBINAMENTO
VIGNA GROSPOLI CHIANTI CLASSICO 2019 DOCG GRAN SELEZIONE

DOLCE

Mousse al cioccolato biondo, mango, macaron al cioccolato, cocco e lime

Piccola pasticceria

VINO IN ABBINAMENTO
VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC

€ 180 p.p.
Coperto, vini, acqua e caffè inclusi

CORRADO PARISI AL

BENSO

BOLOGNA

IGLES CORELLI & CORRADO PARISI

DOMENICA 24 MARZO 2024

ore 20:00

CENA A 4 MANI



In collaborazione con:

