

FESTA ITALIANA

La Dolce Vita



Меланцане с пармезан, с крем от син домати, биволска моцарела,
сотирани чери домати и пармезанов чипс

с чаша

Prosecco Extra dry DOC Veneto Cantina Anna Spinato

*

Филе от леко опушена балканска пъстърва, поднесена с мармалад от
чушки и хайвер от мед и краставица

с чаша

Spumante Rinaldi Premiere, Chardonnay, Veneto Cantina Villa Rinaldi

*

Прясна бурата, пълнена с черен трюфел, поднесена с микс от
чери домати, корал с босилек и матча

с чаша

Masetto Bianco DOC 2015 Cantina Endrizzi /Chardonnay, Pinot Bianco,
Riesling, Sauvignon/

*

Домашно приготвени равиоли, пълнени с крем от рикота, бял трюфел
и био жълтъци, поднесени в сос от трюфел

с чаша

Chardonnay 'Laudari' DOC 2017 Baglio del Cristo di Campobello

Points: James Suckling 2016

Robert Parker's Wine Advocate 2016

*

Леко пикантно месо от телешки опашки, готвени в продължение
на 48 часа при ниска температура от 62 градуса, с горски гъби и
крем от йерусалимски артишок и печени на фурна цветни датерини

с чаша

MÉRIA Rosso IGT 2014 Tenuta Serpaia di Endrizzi

40 % Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 25 % Sangiovese, 5 % Petit Verdo

*

Crostata di mele - авторска интерпретация на база класически
италиански десерт

с чаша

Vinsanto del Chianti Classico DOC Poggio Capponi /Trebiano & Malvasia/