

LUNATICO

VALBOBBIADENE PROSECCO DOCG Tranquillo

Azienda Agricola Francesca Rizzi

11,5 vol

100% glera

Refrontolo Treviso

in abbinamento a mini-tramezzini con burro e prosciutto
(Rosa Salva Venezia)

PICPOUL DE PINET AOC

Cuvée Anniversaire – Beauvignac

2022 - 13% vol

100% Picpoul

Languedoc – France

in abbinamento a cialde di parmigiano con tris di salse: al radicchio di Treviso, alle noci e alla zucca con pane carasau e brezel
(chef Natalia Castagnotto)

Mjère

SALENTO ROSATO IGP

Michele Calò

90% negroamaro – 10% malvasia nera

2022 – 12,5 vol

Tuglie – Salento

in abbinamento a polpettine fritte di ricotta vaccina del Caseificio di Sesto/Sexten – Alta Pusteria
(chef Natalia Castagnotto)

Château du Cedre

Cahors AOC

90% Malbec, - 5% Tannat - 5%Merlot

2021 - 13% vol

Sud-Ovest France

In abbinamento ad una degustazione di 4 formaggi

Formaggio di capra stagionato tre mesi – Caseificio Marerhof San Candido/Innichen – Alta Pusteria

Formaggio di latte vaccino stagionato sette mesi – Caseificio di Sesto/Sexten – Alta Pusteria

Formaggio di capra stagionato quattro mesi – Caseificio Re-Caprone di San Giovanni Polcenigo – Friuli

Formaggio “formadi frant” di latte vaccino – Caseificio Pradis di Sopra di Meduno - Friuli