

VINI E BEVANDE CONSIGLIATI DAL NOSTRO SOMMELIER

PROPOSTA PER MENÙ EVENTI
€ 15,50 a persona - Minimo 25 persone

Bevande a Buffet per il Rito Civile:

Bollicine: una bottiglia ogni quattro persone

“PEU MOUSSANT Metodo Charmat” Spumante Riesling Brut
Az. Agr. Le Fracce (PV)
charmat “saten” da aperitivo, accompagna bene ogni piatto

Frullato di frutta fresca di stagione fatto in casa: un litro ogni sei persone

IN ABBINAMENTO A PRIMI E SECONDI:

Vino bianco oppure vino rosso a scelta: un’etichetta tra quelle indicate, una bottiglia ogni quattro persone

BIANCHI

“BRINÀ” Riesling D.O.C. 100% Riesling Italic
Az. Agr. Ca del Gè (PV)

“PINOT NERO FRIZZANTE” Pinot Nero D.O.C. 100% Pinot Nero vinificato bianco
Az. Agr. Ca del Gè (PV)

ROSSI

“POLTRE” Croatina, Barbera, Uva Rara, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero
Az. Agr. Stefano Milanese (PV)

“BUTTAFUOCO SOLINGHINO” Buttafuoco dell’Oltrepò Pavese D.O.C. Barbera, Vespolina e
Croatina
Az. Agr. Picchioni (PV)

“VINO DEL PREVOSTO” Valtellina Superiore D.O.C.G. Nebbiolo (Chiavennasca)
Cooperativa Agr. Rupi Del Nebbiolo (SO)

“GHIBELLINO” 60% Merlot, 40% Cabernet Franc
Az. Agr. Biava (BG)

TAGLIO DELLA TORTA:

“MOSCATO D’ASTI” Moscato d’Asti D.O.C.G. 100% Moscato Bianco di Canelli
Az. Agr. Paolo Saracco
una bottiglia ogni sei persone

Acqua minerale compresa

In alternativa, se desiderate selezionare tra le 100 e oltre etichette della nostra carta vini,
vi riserviamo uno sconto del 10% su ogni referenza.

Lo chef e sommelier Gianluca Renoldi è a Vostra disposizione per suggerimenti ed integrazioni.