

VINI E BEVANDE CONSIGLIATI DAL NOSTRO SOMMELIER

PROPOSTA PER MENÙ EVENTI
€ 14,50 a persona - Minimo 25 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 Italoico
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)

“MONTUNAL” Lugana D.O.C.
100% Trebbiano Di Lugana | Az. Agr. Montonale (BS)

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)

AL DOLCE

“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.