

VINI E BEVANDE CONSIGLIATI DAL NOSTRO SOMMELIER

PROPOSTA PER MENÙ WEDDING

€ 18,50 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 quindici persone

IN ABBINAMENTO A PRIMI E SECONDI

Vino bianco e/o vino rosso a scelta tra quelle indicate, una bottiglia ogni quattro persone

BIANCHI

“BRINÀ” Riesling D.O.C. 100% Riesling Italicò

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)

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.