PROPOSTA BEVANDE PER EVENTI PRIVATI

€ 16 a persona

Il costo comprende l'abbinamento ad antipasti, primi e secondi piatti, ***a seconda del menù scelto.***
Include acqua minerale naturale/gassata e, per i bambini, un frullato fresco di frutta di stagione.

Vino incluso nel servizio:
una tipologia a scelta tra bollicina, vino bianco, rosato o rosso, selezionata tra le etichette indicate.
Il quantitativo previsto è di **una bottiglia ogni quattro persone**, compresa nel prezzo.

BOLLICINA

"Charmat Lungo" Spumante 100% Pinot Nero
Az. Agr. Giulio Fiamberti (PV)
Pinot Nero charmat fine, elegante e di carattere, è affinato sui lieviti 10 mesi, ottimo a tutto pasto

BIANCHI

"Brinà" Riesling D.O.C. | 100% Riesling Italico
Az. Agr. Ca del Gè (PV)
Fresco, fruttato e sapido; è consigliato abbinato ad antipasti, carni bianche e primi a base di verdure

"Pinot Nero Frizzante" Pinot Nero D.O.C. | 100% Pinot Nero vinificato bianco
Az. Agr. Ca del Gè (PV)
Ottimo abbinato ad antipasti, primi piatti non particolarmente strutturati e carni bianche

ROSATI

"Banino Rosato'' I.G.T. Collina del Milanese | 100% Uva Rara
Az. Agricola Antonio Panigada (MI)
Fresco, varietale e sapido, ottimo aperitivo che ben si abbina a verdure e formaggi freschi

ROSSI

"Banino Rosso'' San Colombano D.O.C. | Barbera, Croatina, Uva Rara
Az. Agricola Antonio Panigada (MI)
Fresco, vinoso, sapido ed immediato; accompagna perfettamente i classici della nostra cucina

"Giano" Lambrusco Mantovano I.G.P. |100% Lambrusco Salamino
Az. Agr. Fondo Bozzole (MN)
al naso fragola e frutti rossi, in bocca un'amarena dirompente
consigliamo di degustarlo sopra i 12 gradi Celsius, a temperature più basse il tannino si ribellerebbe
versatile nell'abbinamento, è splendido accompagnato a salami cotti e crudi

AL DOLCE

una bottiglia ogni sei persone

"Exergia''
100% Moscato Bianco | Az. Agr. Cordero San Giorgio (Santa Giuletta)
Elegante, aromatico, fresco, floreale e fragrante;
Acidità e mineralità lo rendono meravigliosamente beverino
Perfetto per paste secche alla mandorla, frolle e torte di ricotta

Caffè

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