

## IL MENU DELLA SERATA



SALMONE MARINATO ALL'ANETO  
SALMONE AFFUMICATO NATURALE  
SALMONE AFFUMICATO PEPE E LIMONE



### RISOTTINO MANTECATO ALL'ONDA

CARCIOFI, OLIO EVO



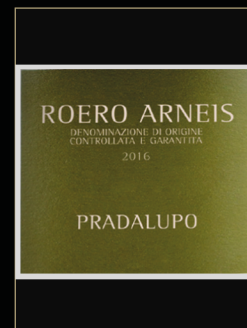
### ZABAIONE FREDDO

TARTARE DI PESCHE E CRUMBLE DI AMARETTI

Le bevande saranno servite al tavolo e disponibili presso le aree Bar del Parterre VIP. Troverete a vostra disposizione acqua, succhi di frutta, gazosa, caffè (ristretto, espresso, lungo, decaffeinato), tè ed i seguenti vini:



**CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE 45 - CA' DEL BOSCO**  
Chardonnay 82%, Pinot Bianco 1.5%, Pinot Nero 16.5%.  
I vini base della Cuvée Prestige sono il frutto di un'accurata selezione delle migliori uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Affinamento sui lieviti: Durata media 25 mesi



### PRADALUPE - ROERO ARNEIS DOCG

Arneis 100%.  
Righe orizzontali e tenui, tratti storici e distintivi che caratterizzano l'origine, la provenienza e il savoir-faire di Fontanafredda. Originale e ribelle: questo è il carattere dell'uva Arneis. Naso espressivo, con fragranze di biancospino e note di frutta esotica. Gusto soffice e fresco.



### I PINI - FATTORIA DI BASCIANO

Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.  
Colore rosso rubino intenso. Profumi intensi e complessi di frutta matura, ben integrata con note di vaniglia. In bocca ben strutturato, con tannini morbidi ed eleganti, ed una buona persistenza. Affinamento per 14 mesi in barriques di rovere francese seguito da 6 mesi di permanenza in bottiglia.

Vi auguriamo una buona visione ed una piacevole serata.