

10. & 11.10.2019
Winemaker's Dinner
Tenuta Santa Caterina
Hosted by Giovanni Bresciani

Amuse

Grillattua mustekalaa, kampsimpukkakreemiä ja gazpachoa
Grilled Octopus with Scallop creme and Gazpacho

Fassona härkätartar ja tuoretta tryffeliä
Fassona Beef Tartar and fresh Truffle

Gamberi rossa ja ruusurisottoa
Gamberi rossa with Rose Risotto

Grillattua makrillia, tomaattia, paahdettua paprikaa ja oliiviöljyä
Grilled Mackerel, tomato, roasted paprika and olive oil

Riistaravioli, salviavoita ja tuoretta tryffeliä
Game ravioli, sage and fresh Truffle

Timjamivoissa paahdettua Fassona härkää ja munakoiso hasselpähkinä pyrettä
Fassona Beef roasted in thyme butter with eggplant-hazelnut-pyre

Ricotta juustokakku ja sitruunajäätelöä
Ricotta cheesecake with lemon ice cream

Menun hinta seitsemän viinin paketilla
125 €/ hlö

Menun hinta sisältää Tenuta Santa Caterinan viineistä valikoidun seitsemän viinin paketin.
Tutustu Tenuta Santa Caterina viinitaloon: <http://www.tenuta-santa-caterina.it/en/>