

Cena con degustazione vini Tenute Orestiadi 24 maggio ore 20:30

Un calice di vino in abbinamento per ogni portata
- A glass of wine served for each course -

ANTIPASTO / APPETIZER

CALAMARO RIPIENO PROFUMATO ALL'ALLORO
E VELLUTATA DI POMODORO

Stuffed squid scented with bay leaf
and tomato velouté

Metodo classico Orestiadi



PRIMO / FIRST COURSE

BUSIATA AL GAMBERO VIOLA PROFUMATA AGLI AGRUMI

Busiata with purple shrimp scented with citrus fruits

Grillo Nissim



SECONDO/SECOND COURSE

TRANCIO DI CERNIA CON PATATA ALLA
BARBABIETOLA E ZUCCHINE SAUTE'

Slice of grouper with beetroot potato and
sautéed zucchinis

Paxmentis bianco



DESSERT

MOUSSE ALLA NOCCIOLA CON CILIEGIA
E CRUMBLE ALLA VANIGLIA

Hazelnut mousse with cherry and vanilla crumble

Pacenzia



€ 50 a persona - acqua, vino a scelta del maitre e caffè inclusi

€ 50 per person - water, wine Maitre choice and coffee included