

# MENÙ DEGUSTACION CON MARIDAJE DE VINOS

## PRIMO

Antipasto all'italiana

*Tabla de embutidos y quesos italianos*

**Copa de Bigi Vipra Rosa 2014**

**Merlot y Sangiovese 12,5% vol**

## SECONDO

Insalata di polipo con croccante di capicollo

*Ensalada de pulpo con cruyente de capicollo (jamon)*

**Copa de Tasca d'Almerita Regaleali Bianco 2014**

**Inzolia, Grecanico, Catarratto y Chardonnay 12% vol**

## TERZO

Rascatielli al nero di seppia con asparagi, gamberi e pomodorini

*Pasta fresca al negro de sepia con esparragos, gambas y tomate cherry*

**Copa de Librandi Terre Lontane 2014**

**Gaglioppo y Cabernet Franc 13,5% vol**

## QUARTO

Ravioli ripieni di agnello e mela verde con burro e salvia

*Pasta fresca rellena de cordero y manzana verde servida con salsa de mantequilla y salvia*

**Copa de Quota 29 2013**

**Primitivo 14% vol**

## QUINTO

Medaglione di filetto di manzo al vino rosso e scalogno

*Medallón de solomillo de ternera al vino tinto y echalote*

**Copa de Terre Di San Rocco 2009**

**Merlot 13,5% vol**

## SESTO

Torta di cioccolato e pera con sale e olio extravergine

*Tarta de chocolate y pera con sal y aceite extravirgen*

**Copa de Malvasia delle Lipari**

**Malvasia di Lipari y Corinto Nero 11% vol**

**PREZZO 65,00€\***

\*Incluye cubierto, agua, pan y café

Previa reserva y mínimo dos personas