



Menù Cena in vigna / venerdì 9 giugno 2023

Chips vegetale

Crostone di pane homemade con caponata di verdure e salsa Thain

Mozzarella di bufala di Mondragone con pomodoro confit agli agrumi

Crocchetta di bollito con maionese aromatizzata

Fettuccine al ragù bianco di manzo con cipollotto marinato e pesto di rucola

Pollo agli agrumi sfumato al vino con cicoria ripassata

Sorbetto arancia e rosmarino con frutta fresca

Vini in abbinamento

Spumante Brut - Villa Cavalletti

Bombino – Azienda Agricola L'Olivella

Racemo bianco – Azienda Agricola L'Olivella

Shiraz Cesanese bianco – Azienda Agricola L'Olivella

Costo 50€ (vini inclusi)

Orario di inizio: 20.00

La cena sarà accompagnata dall'enologo e divulgatore Jacopo Manni

Info e prenotazioni 3314606943 giardinololivella@gmail.com