

21

La CENA in QUOTA con DEGUSTAZIONE

GENNAIO

a CAPANNA MOLLINO - SAUZE D'OULX



Athesis
Metodo Classico
Brut 2018 Doc

Alto Adige
Pinot Bianco
2021 Doc

Alto Adige
Pinot Nero
2021 Doc

Athesis
Metodo Classico
Rosé Brut 2018 Doc

CIUCIA BARLET & AQUILA NERA
PRESENTANO



KETTMEIR

Menù con
degustazioni Vini

APERITIVO

- Tris di salmone
- Crudo
 - Sotto Sale
 - al Miele Sardo

Toma di malga
Pecorino sardo fioretto
Soppresa veneta
Fritto di verdure miste
Ricotta al cucchiaio
cotta al forno

ANTIPASTO

Polpo Marocco scottato alla piastra su purea di hummus di ceci e stracciatella di Battipaglia

Paccheri di Gragnano su fondo di porro con tartare di tonno del mediterraneo e riccioli di bottarga di Cabras

PRIMO

Salmone Norvegese alla piastra in crosta di pane carasau su bisque di gamberi e bietole rosse

SECONDO

Cheesecake
New York ai frutti di bosco

70,00

€