

VESPAIOLONA IN Fa#min

Giovedì 15 giugno 2017 ore 20.30



Vespaiole e Violino Estasi dell'Eccellenza

Cosa accomuna Vino e Violino?

Sensibilità nella produzione, ricerca del particolare e cura del dettaglio

Hostaria Don Fili vi accompagna in una suggestiva serata enogastronomica dedicata ai due mondi in cui l'attenzione all'Eccellenza regala Emozioni, Glorifica i Sensi ed Esalta i Gusti

in compagnia di

Fabio Dalla Costa
Liutaio

e

Nerio Brian

ideatore e curatore della serata

MENÙ DELLA SERATA

ANTIPASTO

Capasanta Gratinata al Forno
Sfilettata di Tonno Affumicato su Misticanza e Granita al Pompelmo Rosa
Calamari Spiller ripieni su scivolata di Piselli e Filetti di Peperoncino
Vino in abbinamento: Vespaiole Perlena Extra Dry Col Dovigo

PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli ai Molluschi dell'Adriatico
Vino in abbinamento: Vespaiole Cà Biasi

SECONDO PIATTO

Cartoccio di Filetto di Branzino al Forno in Crosta di Patate con Datterini e Capperi
Vino in abbinamento: Vespaiole Metodo Classico Brut Bosco Grande - Cantina B. Bartolomeo

DESSERT

Torta Mandorle ed Amaretti
Vino in abbinamento: Torcolato DOC Breganze Le colline di Vitacchio