

ENOBOTTEGAVIOLA e PASSION CATERING di Simona Paroli
presentano
Cena Sotto le Stelle

IN TAVOLA

Capesante aceto balsamico e parmigiano

Bruschetta di mare con pomodorini e
mazzancolle alla ligure

Gamberi lardellati

Tartare di tonno con polvere di olive taggiasche

Franciacorta DOCG Saten millesimato 2018

Az.Agr. MASSUSSI

Ravioli con ripieno di branzino
al profumo di mare

Metodo Classico Quattrocento Extra Brut

Az Agr. NICOLA GATTA

Filetto di San Pietro su vellutata di
topinanbur e basilico corallo al nero
di seppia e julienne di verdure croccanti

Champagne Brut Zèro Vieilles Vignes

F&R MINIERE

Mousse di mandorla bianca con composta
di more e fondo croccante al pralinato

Moscato d'Asti DOCG Volo di Farfalle

Az Agr. SCAGLIOLA

Acqua,caffè.

PER INFO E PRENOTAZIONI

347 8662883(SILVIO)

0375 704563(SIMONA)



Cena con vini abbinati, nel bellissimo contesto
del Castello Mina della Scala di Casteldidone.

Durante la serata musica dal vivo.

VENERDÌ 29 LUGLIO
ORE 20,30

Castello Mina della Scala
CASTELDIDONE(CR)