



DEGUSTAZIONE

APERITIVI E BEVANDE

Cocktail di frutta e spumante

long-drink a base di spremute d'agrumi e frutta spremuta

prosecco di Conegliano veneto, minerale gasata e naturale in bottiglie di vetro

ANGOLO DEL SALUMATO

Il prosciutto crudo di Langhirano in morsa, con palline di melone invernale

I salumi italiani all'asse con uva bianca e nera

(salami Felino e Varzi, coppe piacentine, pancette della Valtidone, Lardo di Colonnata, spalla di Sansecondo)

Tagliati a vista con l'originale affettatrice Berkel rossa

Cesti di pane speciale, focacce, e grissini

da abbinare a:

BUTTAFUOCO MONTERUCCO 2004 - LOMBARDIA

UVE: croatina, barbera, uva rara.

COLORE: rosso ciliegia, con riflessi purpurei.

PROFUMO: netto, note di piccoli frutti e leggera frutta secca, persistenti e fini.

SAPORE: caldo, vivo, di corpo e con una chiusura leggermente mandorlata, tipica della sottozona di produzione.

ABBINAMENTO: si accompagna a insaccati e salumi.

ANGOLO DEL CASARO

formaggi italiani freschi e di grotta

serviti su gli originali taglieri montani

accompagnati con mostarde, marmellate e composte di frutta

composizioni artistiche di crudità

da abbinare a:

CHARDONNAY GIRLAN VINUM 2005 - ALTO ADIGE

UVE: chardonnay.

COLORE: giallo luminoso con sfumature dorate.

PROFUMO: al naso è polposo e morbido, si nota la frutta matura.

SAPORE: aroma secco, particolarmente fine e delicato; corpo pieno, elegante e vivace al palato.

ABBINAMENTO: è ottimo con formaggi morbidi e poco stagionati

ANGOLO DEL CIOCCOLATO

la fontana di cioccolato

con lingue di gatto, spiedini di frutta, e bucce d'arancia da intingere

e cioccolato a scaglie, al peperoncino, alla cannella e alla vaniglia

da abbinare a:

SANGUE DI GIUDA MONTERUCCO 2004 - LOMBARDIA

UVE: barbera, croatina, uva rara, ughetta e pinot nero.

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO: fragrante, vinoso e fruttato.

SAPORE: piacevolmente dolce, carezzevole, di lunga persistenza.

ABBINAMENTO: è ottimo con cioccolati aromatizzati, fondute e creme

