

SERATA FERRARI

Mercoli 21 Settembre

ore 20:00

€ 130 a persona

- Frico – Chamuse di dentice – Meringa con Furikake

IN ABBINAMENTO:

FERRARI PERLÉ MILLESIMATO 2016 - CHARDONNAY 100%

- Baccalà in olio cottura, cozze, brandade, peperoni piquillos, olive nere

IN ABBINAMENTO:

FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA MILLESIMATO 2013 - CHARDONNAY 100%

- Risotto aglio olio e peperoncino, limone di mare

IN ABBINAMENTO:

FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA MILLESIMATO 2014 - PINOT NERO 80%, CHARDONNAY 20%

- Stella d'astice e verbena

IN ABBINAMENTO:

PIETRAGRANDE VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT 2020 - CHARDONNAY 85%, SAUVIGNON 15%

- Torta di piccione alla brace

IN ABBINAMENTO:

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE MILLESIMATO ANNATA DEL MITO 2008

- Gelato ricotta affumicata, zuppetta di fico d'India, cannella, mandorle fresche

IN ABBINAMENTO:

DRINK FRENCH 75

La serata sarà accompagnata con la musica dei GreenTea InFusion.

Presenzieranno alla serata:

MARCELLO LUNELLI - Vice Presidente del gruppo Lunelli, responsabile enotecnico delle Cantine Ferrari di Trento;

LORIS ECHELII - Area Manager Nord-Est;

MARCO LUNELLI - Proprietario de La Taverna.



FERRARI

TRENTO 1902