

# 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