

Vini di confine...

Un viaggio inaspettato, senza preparare la valigia, ma solo un buon calice di vino per scoprire

"i vini di confine" dal Friuli alla Slovenia

Venerdì 24 luglio dalle 20.00...in poi

Il percorso :

Tartare di tonno rosso del Mediterraneo con misticanza e
vinaigrette al basilico

In abbinamento : "Mepari" Pinot Grigio 2023 - Az. Scarbolo "Le Grave"

Baccalà mantecato con gel alla pesca e mais croccante

In abbinamento : Malvasia frizzante 2019 (Magnum) – Az. San Lurins "Isonzo"

Ravioli ai tre arrosti con burro d'alpeggio e nocciole di Langa

In abbinamento : Friulano "Garzolini" 2022 - Az. Ronc Platat "Il Cru Friulano"

Ventresca di tonno del Mediterraneo con cous cous di verdure

In abbinamento : Mulit Bianco 2021 - Az. Mulit "Il Collio Sloveno-Brda"

Potrebbe finire qui...

il viaggio è già andato oltreconfine, ma per il gran finale si torna alle
radici friulane con il suo nettare più prezioso...

Morbido di albicocche con mousse di cioccolato bianco
Opalys 33%

In abbinamento : Ramandolo docg 2023 - Az. Filippon "Colli Orientali del Friuli"

Costo della serata € 75,00 p.p.

Ristorante Villa Paolotti,

corso Valsesia 112 Gattinara

E' gradita la prenotazione

tel 0163833234



Gemma

