



VIAGGIO ENOGASTRONOMICO GUIDATO IN CANTINA IN VILLA

Costo per persona € 48,00

Vini esclusi

Min 15 partecipanti – Max 55 partecipanti

IL MENU DEL VIAGGIO ENOGASTRONOMICO

*Il Tagliere dei Salumi:
Lardo dolce della Lessinia, Soppressa dello Schioppo,
Lombata all'Amarone, Salamino all'Amarone
Quadrotti di Polenta Abbrustolita e Verdure croccanti
in giardiniera*

Risotto all'Amarone

*Il Piatto dei formaggi:
Monte Veronese a latte intero e Mostarda di pere e noci
Monte Veronese Ubriaco all'Amarone
e Gelatina di Recioto alla Valpolicella
Monte Veronese Stravecchio 24 mesi
e Miele di Castagno
Cimbro al rosmarino e salvia e Mostarda di peperoni
Radicchio rosso di Verona e Zucchine grigliate*

*Sbrisolona del Borgo Antico
e Assaggio di Cioccolato*

Caffè'

I VINI CONSIGLIATI DALL'ESPERTO DI CANTINA

*"San Martino" Lugana Doc Il Sestante
"Le Volpare" Soave Classico Doc
Valpolicella Classico Doc
"Rafaël" Valpolicella Classico Superiore
"Crearo Conca d'Oro" Rosso Verona igt
"Ripasso" Valpolicella Classico Superiore DOC
"Arele" Rosso delle Venezie IGT
Amarone della Valpolicella Classico DOCG
"Fiorato" Recioto della Valpolicella Classico DOCG
- 375 ml
"Monte Croce" Passito Bianco Veneto IGT - 375 ml
Capinera Gialla, Moscato Provincia di Pavia IGT*

I prodotti enogastronomici provengono da Aziende che lavorano artigianalmente.
Le rarità proposte possono non essere disponibili per la stagionalità delle produzioni,
pertanto ci scusiamo se alcuni prodotti verranno sostituiti.