

MARTEDÌ 12 FEBBRAIO 2019 DALLE ORE 20.00

IL RISTORANTE LA TAVERNETTA AL CASTELLO
CON LA PARTECIPAZIONE DI
CHEF ROBERTO FRANZIN

PROPONE

La Rosa dell' Isonzo, presentazione e degustazione

L'Aperitivo a Buffet

Il Benvenuto agli Ospiti e piccola entratina
Pertè Spumante Brut - Castello di Spessa

Gli Antipasti

Rosa, Canarino e mimosa, acciughe di Grado
Rosa al fumo, battuta di manzo, focaccina di mele
Friulano Doc Collio - Castello di Spessa

I Primi Piatti

Agnolotti ripieni di Pere cotti nel Vino, Rosa dell'Isonzo e "Formadi Frant"

Riso al Casanova Pinot Nero - Castello di Spessa e Rosa dell' Isonzo
Sauvignon Doc Collio - Castello di Spessa

La Carne

Paletta di Vitello leggermente affumicata su fondente di Topinambur e
Rosa dell'Isonzo al burro di Bottarga e Aglio nero
Cabernet Sauvignon Doc Isonzo - Castello di Spessa

Il Dessert

Tortino di Ricotta e Radicchio, cremoso all'Amaretto, glassa di Melograno e
Grappa del Conte del Castello di Spessa

Il Caffè

MENU A 62 EURO

INFO E PRENOTAZIONI:

LA TAVERNETTA AL CASTELLO

T. +39 0481 808228

TAVERNETTA@CASTELLODISPESSA.IT

WWW.CASTELLODISPESSA.IT

