



Menù di Ferragosto

Aperitivo a buffet con flute di **O.P. Pinot Nero rosè**
metodo classico "P.B.Q."

Antipasti

Sformatino di ricotta di pecora con fonduta di pomodoro

O.P. Riesling "Il Campasso" 2008

Primi

Risotto con zucchine e fiori di zucchine
Tagliatelle capperi e basilico

O.P. Pinot Nero "La Fiocca" 2006

Secondi

Petto d'anatra
con timballino di fagioli e peperoni arrostiti

Pomodori gratin
Insalata dell'orto

O.P. Barbera "Gustavo" 2007

Dolce

Perle di anguria e melone con malvasia e rum
Bavarese allo yogurt con salsa di ribes

O.P. "Sangue di Giuda" 2008

€.32,00 a persona tutto compreso

