

GIOVEDI' 30 OTTOBRE 2025 ore 20:00

STORIE DI VITICULTURA A TAVOLA CON ENRICO BORRELLI



Sotocà 2023 Cristiana Meggiolaro

Durello Ancestrale

San Baylon

Zabaione salato e tartufo nero

Colli di Luni 2024 Andrea Spagnoli

Vermentino

Una Tazza di Gazpacho

Pomodoro, basilico, peperoni, cipolla, cetrioli, aceto, uovo di quaglia, crostino al patè di olive

Sauvignon 2022 Az Agr Camiliano Tonnarelli all'uovo, zucca, fonduta di taleggio e nocciole tostate

Pinot nero 2023 Maso Bergamini Involtino di ombrina e verza in salsa alla cacciatora e gremolada d'uovo

Langhe 2023 Rivetto

Nebbiolo, Barbera

Scamone d'agnello, verdure di stagione e maionese al rafano

Carbodolce

Spaghetti di mela, mango, yogurt al limone, polvere di cocco e mango essiccato

Prezzo per persona: €45