

Gambero Rosso

Lunedì 9 aprile 2018

Esposizione e degustazione vini

Cantina Masi

dalle 14° alle 18°

Ore 19° a tavola con i produttori!

Proposta di menu con l'abbinamento vini selezionato:

Sarde in saor e gambero fritto

Moxxé, Vino spumante metodo charmant brut

“Il broetto” zuppetta di pesce

Vign'Asmara, Vigneti delle Dolomiti bianco igt 2015

Bigoli in salsa alle acciughe

Brolo, Campofiorin Oro, Rosso Verona igt 2013

Stracotto di manzo all'amarone

Vaio Armaron, Amarone della Valpolicella classico docg 2012

Dolce Rustico

Recioto

Fr. 89.00 vino compreso

Vini d'Italia