

Modus Bibendi
il Grappolo

27 Marzo 2016

S. Pasqua

Apertivo di Pasqua

con Franciacorta Brut DOCG - Forghettina

Caponatina Pasquale con Ovetto di Quaglia

Terrina di Coniglio Nostrano alle Nociole delle Langhe

Sformatino di Asparagi con Salsa di Robiola

con "Praepositus" Alto Adige Valle Isarco Sylvaner DOC 2012 - Abbazia di Novacella

Tortelli Ripigni di Ricotta del Mottarone, Profumati all'Arancia
su Crema di Zucchine

Crespella Saracena con Radicchio, Praga e Crema di Taleggio

con Pinot Grigio Ramato Venezia Giulia IGT 2014 - Attems

Carré di Agnello Pré-Salé con Brieiole Croccanti
e Taccole Primavera

oppure

Roast Beef di Manzo Piemontese all'Aceto Balsamico
con Patate e Cipolline Borettane al Forno

con "Nipozzano Vecchie Viti" Chianti Rufina Riserva DOCG 2011 - Marchesi de Frzseobaldi

Sformatino di Mele Renette

Torta al Gianduia

con "Cristina"

Vendemmia Tardiva Bianco
Veneto IGT 2010

Roeno

€ 52,00

(bevande escluse)

€ 70,00

(tutto compreso)

Si richiede la prenotazione

entro giovedì 24 Marzo

tel. 0522 47735

e-mail: ilgrappoloarona@tin.it

Enoteca Il Grappolo

28041 Arona (NO) - via Bertossi, 7 - www.ilgrappoloarona.it