

Calici e Corde

*Un'elegante serata che accorda e abbina vini di Ca' dei Frati,
tramonto sul lago di Garda e cena con arpa pop*

20 Luglio 2024

Menù della serata

- Sformatino con melanzane e patate di montagna su crema di pane al basilico. Abbinato a Cuvè dei Frati Extra Brut.
- Risotto Carnaroli Acquerello, fondo bruno di pomodori, zucchine alla menta e salsa di burrata di bufala. Abbinato a Rosa dei Frati.
- Tentacolo di polpo cotto all'ubriaca laccato con vino rosso Ronchedone su bianco di cavolfiore e petali di cipolle rosse al sale. Abbinato a Ronchedone.

Tutti i piatti possono essere realizzati anche per vegetariani con preavviso di almeno 10 giorni, avvisandoci alla mail: mariachiara@cadeifrati.it.