

VENERDÌ 10 MAGGIO

...sotto i castelli di Giulietta e Romeo...

MOSCATELLO & MULINER INCONTRA BELLAGUARDIA

BENVENUTI A MOSCATELLO & MULINER

Quattro assaggi dalla cucina

+

1920

*In purezza senza aggiunta di solfiti
In sboccatura - anno 2016*

*

ASPARAGO

Alla cenere

Curry alpino - gelato al cocco & salvia bruciata - bruscandoli

+

Zero Magnum

Pas dosé

Cuvée di uve pinot bianco e durella - 80 mesi sui lieviti

*

SPAGHETTONE

Alla buzara

Bottarga di trota - caviale - scampi crudi - fico

+

Extra Brut Magnum

*Cuvée di uve pinot bianco e durella
Millesimato anno 2015 - 60 mesi sui lieviti*

*

WELLINGTON

Di anguilla

Duxelles di sedano rapa e funghi - Salsa verde - Raperonzoli

&

PULLED DI PARMA

Coppa di maialino al kamado

Coleslaw di stagione - Cicoria selvatica - Olive

+

Romeo

*Il durello del castello
Lessini Durello riserva 10 anni
Anno 2012*

*

SORBETTO AL SEDANO

Avocado - The matcha - Pistacchio

*

SEADAS PUNGENTE

Mousse di ricotta di pecora

Crema cotta alla mostarda - gelato all'ortica

+

Archivio 1302

*La riserva di Bellaguardia che vince le sfide contro il tempo
10 anni + 24 mesi*

...e per terminare...

L'ECCELLENZA "ALLA CIECA"

...Un vino tutto da scoprire!

€100,00 a persona