

Event

Cena Chic

OSTERIA DE L'ACQUAROL

10 MARZO | ORE 20,30

Chef Alessandro Bellingeri Osteria de L'Acquarol - Panchià (TN)

Chef Accursio Craparo Ristorante Accursio - Modica (RG)

Aperitivo

Ostrica tonic
Arancino allo zafferano con gamberi e mozzarella
Cracker integrale, coregone affumicato, porri brasati e tuorlo marinato
Coniglio, lumache e salsa di prezzemolo
ROTARI FLAVIO BRUT RISERVA 2007 TRENTO DOC

Menu

Baco di seta - Melanzana, caprino fresco, biette, cavoli e uova di pesce
CASTEL FIRMIAN MULLER THURGAU 2015

Agnolotti di graukase, crudità di lepre e salsa di cereali tostati
FEUDO ARANCIO NERO D'AVOLA SICILIA DOC 2014

Capocollo di maiale in crosta morbida, nocciole e verdure
CASTEL FIRMIAN NEROFINO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT 2013

Non è un uovo - Mousse di ricotta, arancia e mandorla

Cioccolato bianco, cardamomo e fragoline di bosco, gel di agrumi
FEUDO ARANCIO HEKATE PASSITO TERRE SICILIANE IGT 2012



NESPRESSO



Feudo
Arancio



60,00 EURO PER PERSONA - VINI INCLUSI

La disponibilità dei posti è limitata è richiesta la prenotazione
info e prenotazioni Osteria de L'Acquarol
via Nazionale 42 Panchià (TN) | t. + 39 349 5342065