



Cena d'estate tra i filari della cantina Pizzolato



IL PROGRAMMA DELLA SERATA

Dalle 18.30 accoglienza ospiti e visita guidata dallo staff alla cantina sostenibile. Alle 19.15 aperitivo in piazzetta con finger food di stagione. Alle 20 l'inizio della cena tra i filari bio della cantina e degustazione di vini della cantina. La serata si concluderà alle 23.30.

IL MENU DELLA SERATA

Piccoli pinzimonio con citronette alla senape, Piccole mousse di caprino con germogli di rape rosse e aceto balsamico. Gazpacho con spumante metodo classico Cardonnay-Manzoni Bianco Brut Nature 2016. A seguire crema di melanzana, crostino di pane, burratina e pomodorino secco con spumante Pinot grigio delle Venezie Doc extra brut 2018. Il primo piatto sarà un risottino al melone, crudo serrano e speck croccante con Manzoni Bianco Doc Piave 2018. Sorbetto al limone per l'intermezzo prima di una tagliata di manzo con sale al rosmarino, misticanza e patate novelle accompagnate da vino rosso Convento Cabernet-Merlot senza solfiti aggiunti 2018. Come dolce: mousse al limone con ananas, menta e fragola, servito in bicchiere con spumante Moscato dolce 2018. In aggiunta: caffè e distillati bio, grappa Prosecco "Nonno Gino", grappa riserva "Nonno Gino", amaro e amaretto della cantina e liquore al limone. Menù realizzato con prodotti stagionali e a Km0 da GeG Gastronomia Catering

Il costo della serata è di 50 euro a persona. I posti sono limitati e le prenotazioni chiuderanno il 12 luglio. Si dovrà anticipare una caparra di 20 euro da consegnare presso il Wine Shop della cantina entro il 12 luglio oppure acquistabile online, Per informazioni chiamare il numero: 0422 928166. In caso di maltempo, la serata verrà rinviata ad altra data. Sono consigliati indumenti e scarpe idonei per vivere nel modo migliore una cena all'aperto.