



14 FEBBRAIO 2019

San Valentino

Calice di benvenuto Oltrepò Pavese Metodo Classico Rosé

ANTIPASTO

Plateau per due persone composto da:

6 ostriche, 2 mandorle, 2 fasolari, 2 tartufi, 2 scamponi, 2 gamberi viola, 2 gamberi rossi (gamberi e scampi di Mazara) accompagnato da frutta di stagione

PRIMO

Ravioli ripieni di granchio con astice agrumato e sarset di limone

SECONDO

Tonno scottato in crosta di pistacchi e burrata su gel di mango

DOLCE

Zuppa inglese su petali di rosa

Sono da considerarsi inclusi: acqua, caffè e piccola pasticceria

50€ a persona escluso di vino

65€ a persona con percorso di vino

Con musica Jazz live
durante tutta la serata!

DEGUSTAZIONE VINO:

- Gran Rosé Metodo Classico Victoria,
36 mesi sui lieviti (2014) Vigne Olcru
- Riesling (2016) d'Alsazia A. Zirnhelt
- Chardonnay barricato Carpineto
- Zibibbo vino liquoroso I.G.P. Terre di Zagara

Ristorante All'Origine

Per info e prenotazione: 02 54 64 312

www.ristoranteallorigine.com

