

music on ice

IL MENU DELLA SERATA



SALMONE MARINATO ALL'ANETO
SALMONE AFFUMICATO NATURALE
SALMONE AFFUMICATO PEPE E LIMONE



RISOTTINO MANTECATO ALL'ONDA

CARCIOFI, OLIO EVO



ZABAIONE FREDDO

TARTARE DI PESCHE E CRUMBLE DI AMARETTI

Le bevande saranno servite al tavolo e disponibili presso le aree Bar del Parterre VIP. Troverete a vostra disposizione acqua, succhi di frutta, gazosa, caffè (ristretto, espresso, lungo, decaffeinato), tè ed i seguenti vini:



CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE 46 - CA' DEL BOSCO
Chardonnay 82%, Pinot Bianco 1.5%, Pinot Nero 16.5%.
I vini base della Cuvée Prestige sono il frutto di un'accurata selezione delle migliori uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Affinamento sui lieviti: Durata media 25 mesi



GIUNCO

Vermentino di Sardegna DOC.
Intenso di scorza d'agrumi, frutta a polpa bianca e frutta tropicale con note balsamiche di macchia mediterranea e accenni iodati.
Dinamica gustativa scattante e al tempo stesso avvolgente, con freschezza e salinità a dettare il ritmo gustativo e dare supporto ai richiami aromatici fruttati e balsamici.



RONCHEDONE - VINO Rosso

Marzemino, Sangiovese e Cabernet.
Nella zona ove sorgono le prime colline moreniche, si ottengono anche vini rossi di notevole spessore e potenza ed il Ronchedone ne è l'assoluta dimostrazione. Al naso si presenta molto ricco con note di frutti rossi, mirilli macerati, marasca sotto spirito, sentori balsamici e di confettura. Al palato è potente ed incisivo, pulito, sapido, con una bella acidità segno del terreno benacense.

Vi auguriamo una buona visione ed una piacevole serata.