

CENA DEGUSTAZIONE DI SAN VALENTINO

(14 Febbraio 2018)

-Tartare di salmone

- Tartare di bacalao al punto de sal

- Crudità di gamberi rosa di Sicilia

- Crudità di gamberi rossi di Sicilia

Proposto in abbinamento a Franciacorta Brut, Blanc de Blancs (Monogram)

- Seppioline del mediterraneo tiepide su crema di ceci

- Tataki di tonno su salsa di mango e avocado

Proposto in abbinamento a Greco di Tufo doc (Mastroberardino)

- Zuppetta di pesce

Proposto in abbinamento a Rosato di Aglianico della Basilicata (Re Manfredi)

- Mousse di lampone con cuore al cioccolato bianco (Valrhona Opalys) su biscotto crumble

Proposto in abbinamento a Passito di Moscatello selvatico del Salento igt (Castello Monaci)

Compreso acqua, caffè e calici in degustazione

PREZZO: 35€/persona

Prenotazione obbligatoria al numero 0331 1977789 o tramite mail vinotecalegnano@gmail.com



Vinoteca Legnano
Enoteca, Wine bar, bistrot.

Via Lungo Fiume Olona, 8 - 20025 Legnano
Tel: 0331 1977789 - Mail: vinotecalegnano@gmail.com