

Ristorante Il Cardinale

APERICENA

VINO E COLOMBA

sabato 19 marzo dalle 19:30

Serata degustazione dei prodotti dell'azienda vinicola e dolciaria Quacquarelli

MENÙ

ANTIPASTO

Selezione di salumi e formaggi e Vitello in salsa tonnata

Il tutto accompagnato da:

Verdure croccanti, gnocco fritto e insalata russa

PRIMO

Pasta di Gragnano "Vesuvio" con ragù bianco di coniglio

Polpa di coniglio, sedano, carote, cipolle, olive taggiasche, olio evo

DESSERT

Degustazione di:

Colomba classica,

Colomba alla Vernaccia di Serrapetrona DOCG,

Uovo di Pasqua classico

VINO

(un calice per portata incluso)

Spumante Brut Alberto Quacquarelli 12,5%

Un metodo charmat lungo dai vigneti dell'entroterra maceratese.

Colore giallo paglierino brillante. Perlage fine persistente a trama fitta. Al naso fragranze di frutta matura, lievito panificatorio, e fiori gialli.

In bocca fresco morbido e dissetante.

Serrapetrona DOC 12,5%

Vernaccia nera 100%

Colore rosso rubino vivace.

Profumi da aromi primari tipici del vitigno. Fruttato, sapido, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Vernaccia di Serrapetrona DOCG Dolce 12,5%

Vernaccia nera 100%

Colore rosso rubino vivace.

Perlage ricco, persistente, molto gioioso. Profumi da aromi primari tipici del vitigno. In bocca molto corposo, sapido, rotondo fino al dolce.

27,00 €
a persona



Pub Ristorante il Cardinale

Via XXV Aprile 93, Gozzano (NO)

0322 955270 - 380 3594375

www.ristoranteilcardinale.it