

Winemaker's Dinner

VILLA TRASQUA

16 APRIL KL 18.00

Välkomstdrink

VERMENTINO TRASTELLA 2023

Vi börjar kvällen med ett glas Vermentino.

Förrätt

BRUSCHETTA – CHIANTI CLASSICO

Grillad focaccia med stracciatella, tomat, vitlök, olivolja, basilika och lök, toppad med balsamicopärlor och 16 månader lagrad Prosciutto di Parma.

Mellanrätt

FETTUCINE CON FILETTO - CHIANTI
CLASSICO RISERVA

Fettuccine med oxfilé, grönsaker och salsa, toppad med knaperstekt bacon och riven Parmigiano Reggiano.

Varmrätt

STINCO DI AGNELLO -
TRASGAIA ROSSO SUPERTUSCAN 2015

Lågtempererat lammlägg, serverad med saffransrisotto och gremolata.

Dessert

CHOKLADTRYFFEL & ESPRESSO

Vi avslutar kvällen med en liten chokladtryffel och en espresso.

*För att beställa viner till systembolaget, vänligen maila till
info@villaaurum.se*