



## Degustazioni & Percorsi

Coccolate i vostri sensi con un'esperienza fuori dagli schemi.

Vi proponiamo stuzzicanti degustazioni guidate che uniscono l'universo del vino e del cibo partendo dalla storia d'amore che ha legato i piccoli viticoltori e allevatori alle proprie radici.

Non stiamo parlando di un semplice pranzo o di una semplice cena. E' un viaggio di condivisione con il vostro tavolo. Unico nel suo genere.

### **- Bolle italiane & apericena -**

Le zone vitivinicole che hanno reso celebri le bollicine italiane nel mondo raccontate da un punto di vista inusuale. Storie di generazioni e di genuine competizioni con i cugini francesi. I segreti dei metodi classici e accompagnamenti golosi.

#### **IL MENU COMPRENDE**

1 carosello da 6 portate di condivisione al centro tavolo  
1 dolcino

1 assaggio di Trento Doc da 10 cl  
1 assaggio di Franciacorta da 10 cl  
1 assaggio di Metodo Classico di Bolgheri da 12 cl  
Minerali e caffè

**Minimo di partecipanti: 8 persone**

**Prezzo per persona: 25,- €**  
**Anticipo sulla prenotazione: 48h**

## **-L'Altra Toscana -**

Alcune etichette di piccoli agricoltori indipendenti che producono meno di 10 mila bottiglie incontrano la materie prime delle vecchie massaie toscane. Sopori forti, gusti mai passati di moda, sorsi corposi e persistenti.

### **IL MENU COMPRENDE**

1 piccola ghiottoneria di benvenuto  
1 primo di pasta fresca  
1 secondo piatto  
1 dolcino

3 assaggi da 12 cl con scheda degustazione  
Minerali e caffè

**Minimo di partecipanti: 6 persone**

**Prezzo per persona: 38,- €**

**Anticipo sulla prenotazione: 48h**

## **- Una Francia mai vista -**

Immaginatevi prigionieri delle dolci colline che accompagnano le rive dei fiumi francesi, dove il tempo custodisce con cura, da centinaia di anni, i segreti dei petit vigneron. Noi cercheremo l'equilibrio accompagnando il tutto con la delicatezza delle nostre pietanze.

### **IL MENU COMPRENDE**

1 piccola ghiottoneria di benvenuto  
1 primo piatto di pesce  
1 secondo piatto di carne  
1 dolcino

3 assaggi da 12 cl con scheda degustazione  
Minerali e caffè

**Minimo di partecipanti: 6 persone**

**Prezzo per persona: 43,- €**

**Anticipo sulla prenotazione: 48h**

## **- Napa Valley and California -**

Diciamoci la verità. Ci aspettavamo di tutto dagli americani tranne che potessero fare ottimi vini. Ci hanno sorpreso e noi sorprenderemo voi, portandovi alla scoperta dei loro cavalli di battaglia. Vi racconteremo storie che legano il cinema all'enologia e aneddoti su come ci hanno soffiato idee spettacolari.

### **IL MENU COMPRENDE**

1 fritturina di benvenuto

1 primo di pasta fresca

1 secondo piatto

1 dolce

3 assaggi da 12 cl con scheda degustazione

Minerali e caffè

**Minimo di partecipanti: 4 persone**

**Prezzo per persona: 48,- €**

**Anticipo sulla prenotazione: 72h**

## **- La ribalta del Sudamerica -**

Ci sono infinite storie da raccontare in una zona di mondo che sta piazzando etichette sconosciute ai vertici delle guide più rinomate. Vi racconteremo le origini di un terreno e di un clima unici per produrre vino. Annaffieremo piatti gustosi, saporiti e speziati.

### **IL MENU COMPRENDE**

1 benvenuto del nostro team di cucina

2 assaggi di primo

1 secondo piatto stufato

1 dolce

3 assaggi da 12 cl con scheda degustazione

Minerali e caffè

**Minimo di partecipanti: 6 persone**

**Prezzo per persona: 52,- €**

**Anticipo sulla prenotazione: 72h**

## **- I bianchi del nord Europa -**

Dove il clima e il terreno non offrono la loro migliore energia esistono coraggiosi amanti dell'uva che sorprendono per loro produzioni complesse, minerali e longeve. Vini bianchi, storie curiose e piatti delicati.

### **IL MENU COMPRENDE**

1 benvenuto del nostro team di cucina

1 primo piatto

1 secondo piatto stufato

1 dolcino

3 assaggi da 12 cl con scheda degustazione

Minerali e caffè

**Minimo di partecipanti: 6 persone**

**Prezzo per persona: 40,- €**

**Anticipo sulla prenotazione: 48h**

## **- Sudafrica e Nuova Zelanda a confronto -**

Piacevoli e intriganti storie di colonizzazione vitivinicola uniscono due realtà alla ribalta. Enologi di fama e importanti aziende hanno spostato da qualche anno la loro attenzione verso il "Sud del Mondo". Sarà un piacere accompagnarci i nostri piatti più strutturati e saporiti.

### **IL MENU COMPRENDE**

1 carosello di tapas del nostro team di cucina

1 primo piatto

1 secondo piatto stufato

1 dolcino

3 assaggi da 12 cl con scheda degustazione

Minerali e caffè

**Minimo di partecipanti: 4 persone**

**Prezzo per persona: 46,- €**

**Anticipo sulla prenotazione: 72h**

## **- Bolgheri Bendata -**

Un esperimento curioso che mette in risalto l'importanza del brand prima dei vostri gusti personali. Assaggerete alcuni vini di Bolgheri, ma solo alla fine del pasto scoprirete l'etichetta. Sarà giocoso compilare la piccola scheda di giudizio per ogni vino e stimare il costo di cosa state bevendo.

### **IL MENU COMPRENDE**

5 piccole portate di cucina locale  
1 dolce

5 assaggi da 10 cl con scheda di giudizio per ogni partecipante  
Minerali e caffè

**Minimo di partecipanti: 8 persone**

**Prezzo per persona: 50,- €**

**Anticipo sulla prenotazione: 72h**

## **- L'olio di Bolgheri e la sua storia -**

Una degustazione riservata agli appassionati dell'oro verde e ai curiosi che desiderano approcciare a questo mondo. Pane abbrustolito, ghiottonerie e succulente sorprese faranno da contorno ad un momento diverso e divertente.

### **IL MENU COMPRENDE**

1 entrè di pane casalingo caldo con olio evo del Piccolo Frantoio di Bolgheri  
1 mini tartare di Chianina con olio evo Tenuta Meraviglia  
1 cremoso dolce accompagnato da olio evo della Tenuta San Guido

Minerali e caffè

**Minimo di partecipanti: 4 persone**

**Prezzo per persona: 20,- €**

**Anticipo sulla prenotazione: 48h**

## CONDIZIONI DI VENDITA

I menu degustazioni sono uguali per tutti i commensali al tavolo  
La direzione si riserva di richiedere una garanzia sulla prenotazione  
I menu degustazione non sono prenotabili per il sabato sera.