

ancora voglio di mare...

Benvenuto a buffet:

Pinzimonio di stagione
Involtini di verdure alla griglia e robiola vaccina
Salmone marinato "maison" e salsa tzatziki
Tartare e carpaccio di tonno
Polpo, bufala, datterini, patate e olive
Gazpacho di verdure, cozze liguri
Alici ripiene in tempura
Gamberi "in camicia" di lardo
Stecco di anguria

Gnocchetti ai sapori dell'orto
Ravioli e gamberi in guazzetto

Cremoso fragole e limone

proposte di cucina di Paolo Dall'Asta

Oltrepo' Pavese Docg Pinot Nero Metodo Classico Pas Dosé 2015 - TORRE DEGLI ALBERI*
Lagrein Rosé Vigneti delle Dolomiti 2018 - POPPHOF
Champagne "Carte d'Or" (Meunier) Brut - DELOUVIN-NOWACK
Soave Doc Colli Scaligeri "Monteseroni" 2016 - FILIPPI*
Moscato Rosa Trentino Doc 2018 - MASO BERGAMINI*
* = bio

MERCOLEDI' 2 OTTOBRE
alle 20



Strada per Beneceto 26 PARMA
0521 462578
348 2491140
info@anticatenuasantateresa.it

Matteo Pessina
(in)formatore enoico
oste a domicilio
366 2403592
pesso@calicivivi.org

