LOCANDA BORROMINI

27 NOVEMBRE

A CENA CON IL PRODUTTORE:

Damijan

VIGNAIOLO DEL MONTE CALVARIO, DAMJIAN PODVERSIC É UNO DEI PIÙ AUTENTICI INTERPRETI DEL COLLIO GORIZIANO.
LA SUA FILOSOFIA SI FONDA SUL RISPETTO DELLA NATURA, SULLE FERMENTAZIONI SPONTANEE E SULLE LUNGHE MACERAZIONI SULLE BUCCE.
I SUOI VINI SI DISTINGUONO PER STRUTTURA, PROFONDITÀ, MINERALITÀ E GRANDE PERSONALITÀ, LONTANE DA OGNI FORMA DI OMOLOGAZIONE.



unavita divino

LOCANDA BORROMINI

27 NOVEMBRE

A CENA CON IL PRODUTTORE:

Damijan

LA SERATA INIZIA ALLE 19:30, TAVOLATE CONVIVIALI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA,
AD OGNI PORTATA É PREVISTA LA DEGUSTAZIONE DI UN VINO IN DIVERSE ANNATE

IL MENÙ DELLA SERATA:

-IL CRUDO DI CAPASANTA-

CON MELA VERDE, EMULSIONE AGLI AGRUMI E OLIO ALLE ERBE

VINO IN DEGUSTAZIONE: PINOT GRIGIO 2023/2020

-IL FLAN DI FUNGHI CARDONCELLI-

CON CREMA DI ZUCCA, NOCCIOLE TOSTATE E PREZZEMOLO DISIDRATATO

VINO IN DEGUSTAZIONE: RIBOLLA GIALLA 2021/2019

-IL RISOTTO AL FORMAGGIO DELL'ALPE-

CON CAVOLFIORE ARROSTO, PERA AL VINO E NOCI

VINO IN DEGUSTAZIONE: MALVASIA 2021/2017

-LA SELLA DI CERVO-

CON RADICCHIO TARDIVO, CASTAGNA GLASSATA E FONDO DI SELVAGGINA

VINO IN DEGUSTAZIONE: PRELIT 2021

-LA SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA LOCANDA-

PASTE MOLLI E DURE, MUFFE E STAGIONATI

VINO IN DEGUSTAZIONE: NEKAJ 2021/2018

-PREZZO DELLA SERATA DEGUSTAZIONE 180 CHF PER PERSONA-

unavita divino