

VERTICALE DI RIESLING CAMPO DOTTORE 2016, 2018, 2019, 2020, 2022

Campo Dottore 2022

Flan di piselli con fonduta di Gorgonzola Dolce DOP
Bignè salato con spuma di caprino e limone

Campo Dottore 2020

Insalata di faraona con uvetta, noci e sedano
Baccalà tiepido mantecato con olio EVO e latte

Campo Dottore 2019

Risotto con Carnaroli e bottarga di muggine

Campo Dottore 2018

Campo Dottore 2016

Selezione di formaggi locali con miele e composte agrodolci:
Grana Padano DOP Riserva 36 mesi (Caseificio Valtidone)
Caprino fresco e tomino alla cenere (Il Boscasso)
Toma stagionata dell'Appennino

Siliquastro

Tiramisù con le fragole

La serata è proposta a 58,00 euro
(acqua, caffè e coperto inclusi).

Tutti i prodotti provengono da aziende locali: puoi trovare la
lista dei fornitori sul nostro sito.

È possibile variare le portate comunicando in anticipo.

Prenotazioni: accoglienza@calatronivini.it