



# VINO A TAVOLA

## menu

### ACCORDO INIZIALE

Calice di **108**: Solaris IGT Veneto PIWI – Vino frizzante rifermentato in bottiglia con lieviti indigeni, secondo il metodo ancestrale • 11,5% Vol

Tagliere con formaggi di malga, speck artigianale, senape fatta in casa

### PRIMA RISONANZA

Calice di **Risveglio**: Solaris IGT Veneto PIWI – Vino bianco fermo a fermentazione spontanea, senza chiarifiche né filtrazioni • 13% Vol

Tris di Tigelle:

Battuto di lardo & Parmigiano 24 mesi

Pesto di basilico, zucchine al forno e pinoli tostati

Mortadella Favola e burro al timo

### LA NOTA INTENSA

Calice di **Io Sono**: Solaris IGT Veneto PIWI – Vino bianco macerato, affinato in botte di rovere • 13% Vol

Focaccina al rosmarino con Crudo di Parma 24 mesi e pepe rosa

Pizzetta con pomodoro, bufala, basilico fresco

### RITORNO ALLA QUIETE

Calice di **Kombucha** artigianale: tè verde, lime e menta

Cheesecake ai frutti rossi

**Posti limitati - Prenota entro il 31 Luglio, chiama lo 0437 801433**

Località Roncoi di Fuori 73, San Gregorio n. Alpi - BL

