

i consigli
dello
CHEF

**TAGLIOLINI CON
ZUCCA, FUNGHI
E CREMA DI PORRI** (AA)

€ 12,00

Da abbinare con:

**RENOSU –Bianco IGT biologico
(Vermentino-Moscato Sennori)**

€ 4,25

Note fruttate e floreali, sono sentori scaldati dal sole, si intrecciano a profumi dal chiaro richiamo mediterraneo, spezie dolci e toni salmastri. In bocca è volumetrico, importante, pieno ed avvolgente. È equilibrato, una chiara traccia di sapidità ben bilancia una morbidezza più dolce fino ad un finale di grande pulizia e persistenza.

**TOMAHAWK
DI BOVINO ADULTO IRLANDA**

CON CONTORNO (N)

€ 55,00

Da abbinare con:

FLECHAS DE LOS ANDES (Argentina) – Malbec

€ 5,80

Al naso si esprime con sentori di frutti rossi, note di violette, toni di erbe aromatiche e cenni di spezie. Al palato è elegante ed equilibrato; i tannini sono sottili, l'acidità è invitante, la consistenza vellutata e la persistenza notevole

**BRASATO DI MANZO
CON POLENTA** (X)

€ 13,00

Da abbinare con:

NINO NEGRI – Inferno Superiore DOCG (chiavennasca)

€ 5,25

Complesso e articolato, aperto da sentori di frutta scura matura, poi subito sopraffatti da importanti terziari che ricordano la lavanda e l'incenso, le erbe aromatiche, il legno di sandalo, i chiodi di garofano e la cannella. La bocca è morbida e rotonda, ma attraversata anche da una bella freschezza e da una gradevole mineralità. Ben lavorata la trama tannica e lunga la persistenza.

ventisette



vino e cucina

AA: Contiene: glutine, uovo, solfiti, latte

P: Contiene: latte, solfiti

X : Contiene: sedano solfiti