



## Cena degustazione con Abbinamento vini dalla Cantina Giorgi

### **APERITIVO DI BENVENUTO** *Welcome Aperitif*

Cialda croccante con salmone selvatico le sue uova e gel agli agrumi  
*Crispy wafer with wild salmon, its caviar and citrus fruit gel*

**CRUDOO extra dry** Spumante charmat extra dry  
(90% Pinot nero 10 % chardonnay)

### **ANTIPASTO** *Starter*

Seppia scottata con insalata di rinforzo  
*Seared cuttlefish with "rinforzo" salad*

**Giorgi 1870** Oltrepó Pavese DOCG metodo classico  
Pinot nero brut (100% Pinot nero)

### **PRIMO** *First Course*

Risotto gamberi e limone  
*Shrimp and lemon risotto*

**Lady Ginevra - Cuvee bianco**

Bianco provincia di Pavia IGT (90% Pinot grigio 8 % riesling 2 % Malvasia)

### **SECONDO** *Main Course*

Trancio di dentice alla "Wellington" con riduzione di zuppa di pesce  
*"Wellington" style snapper slice with fish soup reduction*

**Monteroso riserva**

Pinot nero dell'oltrepó Pavese DOC (affinamento in barrique 12 mesi)

### **DESSERT** *Dessert*

La nostra delizia al limone  
*Our lemon delight*

**Zimolo Malvasia passita**

Malvasia passito provincia di Pavia IGT

**29 settembre 2023**

50€ a persona

