Tra Veneto e Puglia

Pietanze Pugliesi e selezione di Incroci Manzoni

VIA CAPRERA Hostaria



Aperitivo
Panzerotti e bruschette

Antipastino
Sarde fritte e focaccia barese

Primo
Orecchiette con cime di rapa e pomodorini

Secondo
Polpette alla salentina
Contorni

Dessert
Tiramisù di Via Caprera
Liquore in abbinamento: Luxardo - Sangue Morlacco

Acqua
Caffè

In abbinamento una degustazione di vini di uve incrocio Manzoni

Manzoni Moscato – Violette
Spumante rosé dai profumi di rosa e piccoli frutti di bosco. Fresco e armonioso, con bollicine fini e vivaci.

Manzoni Rosa 1.50 – RosaBianco
Bianco aromatico con sentori di fiori bianchi, pesca e frutta tropicale. Al palato è fresco, strutturato ed elegante.

Manzoni Bianco 6.0.13
Profumi delicati di ananas e fiori bianchi, accompagnati da una piacevole freschezza e mineralità. Equilibrato e di piacevole beva.

Manzoni Rosso 2.15
Rosso rubino dai profumi fruttati e dalle leggere sfumature erbacee. Morbido e avvolgente, con una delicata freschezza.

Giovedì 29 Ottobre ore 20.00
Accompagnamento musicale: SUDANTìA

€ 49,90/persona