



**A CENA CON TERRE DEGLI SVEVI: VIENI IN BASILICATA CON NOI!
VENEZ EN BASILICATE AVEC NOUS!**

15 Maggio 2019

FRESELLA, POMODORI, BASILICO
Fresella, tomates, basilic

MANFREDI BIANCO (70%MULLER THURGAU30% TRAMINER AROMATICO), **BASILICATA IGT**
2018

ANTIPASTO

TARTARE DI MANZO ALLA "PIZZAIOLA"
Tartare de bœuf à la "Pizzaiola"

ROSATO, AGLIANICO DEL VULTURE, **BASILICATA IGT**, 2017

PRIMO

**STRASCINATI FATTI IN CASA, SALSICCIA PEZZENTE, PEPERONI CRUSCHI E
PECORINO**

*Pâtes fraîches faites maison, saucisse pezzente, poivrons séchés, fromage
pecorino*

RE MANFREDI, AGLIANICO DEL VULTURE **DOC/AOC**, 2013

SECONDO

FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI ERBE E PISTACCHI, ZUCCHINE ALLA SCAPECE
Filet de porc en croûte de fines herbes et pistaches, courgettes façon « scapece »

SERPARA, AGLIANICO DEL VULTURE **DOCG/ AOCG**, 2011

PRE-DESSERT

MANGO, MANDORLE E PEPERONE CRUSCO
Mangue, amandes et poivrons séchés

DESSERT

**CROSTATINA, CREMA DI RICOTTA E FORMAGGIO FRESCO, MARMELLATA DELLA
MAMMA**

Tartelette, crème de ricotta et fromage frais, confiture de notre mère

PREZZO

Prix

60 € (Wine pairing incluso/inclus)