

PERCORSI Di-Vino

*Un viaggio
in Italia
attraverso i suoi vini*

Aperitivi tematici offerti dalla casa il venerdì sera dalle ore 19.00 nel giardino del ristorante

3 luglio VENETO

Az. Agr. Walter Nardin,
Manzoni Bianco Colfondo 2014 (La Zerbaia)

10 luglio TOSCANA

Antinori, Chianti Classico Peppoli DOCG

24 luglio SICILIA

Donnafugata, Grillo Sur Sur Doc

7 agosto PUGLIA

Cantina 2 Palme, Negroamaro Rosé Spumante

21 agosto FRIULI VENEZIA GIULIA

Bastianich, Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali Doc

12 settembre PIEMONTE

Manzone Paolo, Barbera d'Alba Doc

A seguire le proposte
gastronomiche
dello Chef Roberto

**OGNI SERATA
VERRÀ PROPOSTO
UN PIATTO TIPICO REGIONALE
A EURO 15,00
IN ABBINAMENTO
AL VINO DELLA SERATA**

In collaborazione con

i Sommelier della Fisar
Delegazione di San Donà di Piave

