

ANTIPASTI

GAMBERO ROSSO AL SALE DOLCE
DI CERVIA

TARTARE DI GAMBERI CON CAPONATA DI VERDU-
RE ORZO

GAMBERO DORATO IN CROSTA DI PANKO CON
SALSA AGRODOLCE

GAMBERO IN CROSTA DI CORN FLAKES

CODA DI GRANSEOLA AVVOLTA IN LARDO DI CO-
LONNATA E COUS COUS

Vino in abbinamento

**PROSECCO SUP.VALD. '09 BRUT
BORGO MOLINO**

PRIMI

ORECCHIETTE AL PESTO
DI BASILICO E CROSTACEI

RISOTTO ALLO ZAFFERANO,
PEPERONE E FRUTTI DI MARE

Vino in abbinamento

**INCROCIO MANZONI
CANTINA TOBLINO**

SECONDO

CATALANA DI CROSTACEI
CON FRUTTA E VERDURA

Vino in abbinamento

**MALVASIA SECCA BOCCADIROSA
LURETTA**

DESSERT

1000 FOGLIE ALLE FRAGOLE

Vino in abbinamento

**MOSCATO ROSA
REGUTA**

*Giovedì 15 Novembre
Alle ore 20,30
Serata Crostacei*

*Costo della serata € 60,00
tutto compreso*

*Per info e prenotazioni
059/703035*



In collaborazione con
Enoteca Benincasa
Via Mestri del Lavoro 46
Pozza di Maranello (MO)
tel. 0536.944826



Fratelli Benincasa

Rappresentanze e Distribuzione

**Degustazione
Ristorante**

Sayonara



Prosecco Superiore Valdobbiadene '09 Brut Borgo Molino

Vitigno: 100% Glera

Vinificazione: la spremitura di uve selezionate di glera coltivate sulle colline cru di Valdobbiadene, abbinata alla lenta presa di spuma, dà uno spumante molto piacevole.

Descrizione organolettica: il colore è un bel giallo paglierino brillante con ampi riflessi verdognoli, olfatto fruttato fine e delicato, che ricorda i fiori di prato con sentori di mela e pera.



Incrocio Manzoni Cantina di Toblino

Vitigno: 100% Incrocio Manzoni

Vinificazione: in bianco con macerazione a freddo della buccia e fermentazione a temperatura controllata. Segue un affinamento in acciaio inox di alcuni mesi a contatto con i propri lieviti.

Descrizione organolettica: colore giallo paglierino brillante con note verdoline, al naso esprime intense sensazioni fruttate con tipiche note agrumate e minerali. Al palato unisce alla freschezza una buona sapidità, che lo rende piacevole, elegante e di ottima persistenza.



Boccadirosa doc

Uvaggio: Malvasia di candia aromatica 100%

Vinificazione: vengono utilizzati lieviti indigeni, tempo di fermentazione 18 giorni e poi in vache inox al 100%.

Descrizione organolettica: colore giallo paglierino; al naso si denotano sentori aromatici di fiori mediterranei. Al palato presenta un gusto di frutta matura e mela gialla.

Note del produttore

Fiore d'acacia e sambuco: i sentori dolciastri di questo grappolo aromatico, strappati alla buccia del frutto da un'intransigente agricoltura e da un'attenta enologia. L'uva di Piacenza, arrivata fin qui dai medievali commerci e oggi solo qui presente. Vino dall'equilibrio sbalorditivo, dove acido e dolce, fresco e intenso convivono senza scontrarsi, per dare vita ad un bicchiere unico al mondo.



Moscato Rosa Reguta

Vitigno: 100% Moscato rosa

Vinificazione: leggero appassimento delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio, affinamento in bottiglia.

Descrizione organolettica: si percepisce un profumo gradevole, aromatico, speziato e con evidenti note che ricordano la rosa. Presenta un sapore delicato aromatico, con sentori di pesca.