

ANTIPASTI

**GUAZZETTO DI COZZE
TINTE DI ROSSO**

**SARDONI ADAGIATI
SU POLENTA CROCCANTE CON
CIPOLLA CARAMELLATA**

Vino in abbinamento

**MOTIVO MILLESIMATO EXTRA DRY
BORGO MOLINO**

PRIMO

RISOTTO ALLA MARINARA

Vino in abbinamento

**ROERO ARNEIS DOCG SERRA LUPINI
ANGELO NEGRO**

SECONDO

**FANTASIA DELLO CHEF MATTIA:
PESCATO DEL GIORNO AL FORNO
ALL'ACQUA PAZZA (POMODORINI,
FIORI DEL CAPPERO E OLIVE)**

Vino in abbinamento

**PREDIALE BIANCO VENEZIA IGT
REGUTA**

Degustazione Oceania

Menù di mare

Martedì 20 Novembre

Prezzo della serata € 35,00

*Per info e prenotazioni
0522/628040*



In collaborazione con
Enoteca Benincasa

Via Mestri del Lavoro 46
Pozza di Maranello (MO)
tel. 0536.944826



Fratelli Benincasa

Rappresentanze e Distribuzione

**Degustazione
Ristorante**

Oceania



***Motivo Millesimato
Extra Dry
Borgo Molino***

Vitigno: 100% Glera

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino scarico
Perlage fine e persistente
Profumo e sapore delicati di fiori e di frutta, giustamente armonici nella struttura leggermente amabile



***Roero Arneis Serra Lupini
docg
Angelo Negro***

Vitigno: 100% Arneis

Vinificazione: la macerazione avviene per 8-10 ore al 20% in criomacerazione.

L'affinamento in acciaio inox "sur lies" con battonage per minimo 4 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino intenso
Al naso presenta note di frutta a polpa gialla con predominanza della pesca e della pera, unite a nuance di fiori di acacia e frutti tropicali.

In bocca ha un attacco morbido, persistente, con un finale sapido e minerale, caratteristico dei terreni sabbiosi del Roero



***Prediale igp
Reguta***

Vitigno: 50% Sauvignon,
40% Chardonnay, 10% Ribolla Gialla

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo elegante e aromatico con sentori floreali e di frutta esotica.

Al palato si presenta morbido, avvolgente con una lunga e piacevole persistenza ed un ottimo equilibrio