

## ANTIPASTI

PIZZA FRITTA SENZA GLUTINE  
PROSCIUTTO DI PARMA  
SALAME FELINO  
MORTADELLA PALMIERI FABULA IN  
BUDELLO NATURALE

*Vino in abbinamento*

LAMBRUSCO DI SORBARA  
L'ARALDICO DOC  
TENUTA CAMPOGRANDE

## PRIMO

RISOTTO DI ZUCCA  
ALLA CREMA DI STRACCHINO

*Vino in abbinamento*

MOSCATO GIALLO SECCO BIOLOGICO  
CANTINA DI TOBLINO

## SECONDO

PICAGNA AL FORNO SPEZIATA

*Vino in abbinamento*

ALTROPASSO FRIULI IGP ROSSO  
REGUTA



*Degustazione Oceania*

*Menù di terra*

*Mercoledì 5 Dicembre*

*Prezzo della serata € 30,00*

*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**



***Lambrusco di Sorbara  
L'Araldico doc  
Tenuta Campogrande***

**Vitigno:** 100% Sorbara

**Vinificazione:** leggera macerazione 18-24 ore, svinatura del mosto e fermentazione a temperatura controllata 20° C. Lenta rifermentazione in "cuve clos"

**Caratteristiche organolettiche**

Colore rosso chiaro e vivace  
Gusto secco e sapido, piacevole bouquet, spuma fine ed evanescente



***Moscato Giallo Biologico  
Cantina di Toblino***

**Vitigno:** 100% Moscato

**Vinificazione:** tradizionale vinificazione in bianco con breve macerazione a freddo, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox.

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore giallo paglierino, con tenui riflessi verdolini  
Profumi intensi e marcatamente aromatici che richiamano l'uva di provenienza. In bocca è piacevolmente dolce, mai stucchevole, di ottimo equilibrio grazie alla buona freschezza.



***Altropasso rosso  
Igp delle Venezie  
Reguta***

**Vitigno:** 60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon

**Caratteristiche organolettiche**

Colore rosso rubino con riflessi violacei e tendente al granato con l'invecchiamento.

Vino di grande eleganza, si percepiscono aromi fruttati, come il mirtillo e la mora, con note tostate e vanigliate, di qualità fine.

In bocca si presenta asciutto, caldo e di corpo. I tannini si sentono, ma in modo morbido grazie alla permanenza in barriques.