

*Antipasti*

*Gnocco fritto farcito con  
prosciutto crudo e panzerotto*

*Vino in abbinamento*

*Rosanto - Villa di Corlo*

*Primi*

*Cuori rossi ripieni di bufala, pomodoro,  
basilico e verdure saltate  
Passatelli al tartufo bianco*

*Vino in abbinamento*

*Pinot grigio Bio - Cantina di Toblino*

*Secondi*

*Puntine di maiale in umido con patate  
Costine di vitello marinate al balsamico  
e sciroppo d'acero  
con misticanza e pinoli tostati*

*Vino in abbinamento*

*Rosso - Tenuta di Ghizzano*

*Dessert*

*Dolce Amore: mascarpone  
con mandorle tritate  
Cantucci*

*Vino in abbinamento*

*Moscato d'Asti - Adriano*

TITTI  CAFÉ

*Venerdì 22 Marzo  
dalle ore 20,30*

*Costo della serata  
€ 28,00*

*Bevande incluse*





### *Rosanto DOC Spumante Rosé Villa di Corlo*

**Uve:** Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 100% Millesimato

**Vinificazione:** l'uva entra subito nella pressa soffice senza passare nella diraspapigiatrice, si utilizza solo il fiore, per avere un colore ed un profumo più fine. Poi avviene la pulizia del mosto, che viene fatto fermentare a basse temperature e si ottiene il vino base. La rifermentazione avviene in autoclave in acciaio inox, Metodo Martinotti lungo, a basse temperature per oltre 7 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosato chiaro acceso, con perlage molto fine e persistente, al naso presenta note di frutti di bosco e di ciliegia; il sapore è asciutto, persistente ed avvolgente



### *Pinot grigio Biologico DOC Cantina di Toblino*

**Uve:** uva dal particolare colore ramato, chiamata localmente anche Rulan-der

**Vinificazione:** tradizionale vinificazione in bianco, con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino brillante, con lievi riflessi ramati. Profumi elegantemente fruttati che richiamano la pera Williams e la susina gialla. Il sapore è strutturato ma discreto, fine e con una piacevole nota acidula che dona freschezza al sorso e pulisce il palato.



### *Il Guizzano Rosso IGT Tenuta di Ghizzano*

**Uve:** Sangiovese 95% e Merlot 5%

**Vinificazione:** la vendemmia viene effettuata a mano. La fermentazione avviene con lieviti indigeni in tini d'acciaio e/o cemento per 12-14 giorni.

**Caratteristiche organolettiche:** il colore è rosso rubino, è un vino fresco, fruttato, di grande bevibilità dove si percepisce la dolcezza del Sangiovese del nostro territorio



### *Moscato d'Asti Adriano*

**Uve:** Moscato bianco 100%

**Vinificazione:** l'uva si pressa in modo soffice, il mosto così ottenuto deve fermentare parzialmente a una temperatura di 15°-16° C fino ad aver raggiunto la gradazione alcolica di 4-5% vol. e ottenere la presa di spuma.

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino con riflessi dorati più o meno intensi, a volte con accenni verdolini. Ha un aroma singolare invitante con sentori di fiori di salvia, di limone, tiglio e acacia e di frutti quali l'albicocca e la pesca. Il gusto è invitante per quella vena dolce e acidula