



Toscana Vinaften hos La Dolce Vita



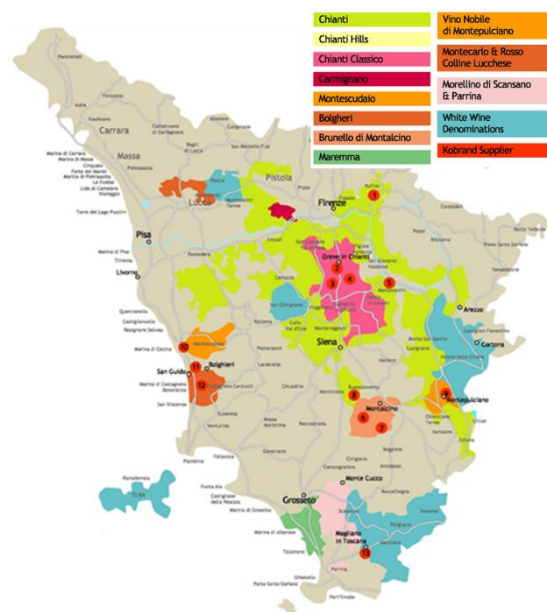
16.01.2019 kl. 18:00

Vi inviterer indenfor hos Francesco på Restaurant La Dolce Vita til en forrygende festlig aften i selskab med den professionelle italienske sommelier Francesco Scarpati.

Han kommer fra Toscana, hvor hans passion for vin startede for mange år siden.

Han fortæller os om store italienske ikoniske vine som Chianti Classico, Brunello di Montalcino og Bolgheris vine, men også om vinhuset Mazzei, en af de ældste vinproducenter i Italien.

Så kom, og glæd dig til en helt særlig aften med fantastiske historier om Toscanas vine mens I spiser lækker mad.



Menu

Cacciucco e Crostini ai 5 sapori

Cacciucco (fiske souppe) og Crostini med 5 forskellige smage

Rosé Belguardo - Mazzei

Vermentino Belguardo - Mazzei

Pappardelle al ragù di cinghiale

Pappardelle med vildsvine ragù

Ser Lapo, Chianti classico Riserva - Mazzei

Morellino di Scansano - Jacopo Biondi Santi

Filetto con porcini e tartufo

Oksemørbrad med Karl Johan svampe og trøffel

Brunello di Montalcino - Verbena

Castello di Bolgheri - Varvara, Bolgheri

Tortino al cioccolato e arancia

Chokolade og appelsin kage

Grappa

699,-

Bestil et bord:

49 21 18 80

info@la-dolcevita.dk

www.la-dolcevita.dk