

# Vinaften hos La Dolce Vita

27.02.2019 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 *Marco De Mitri*.

Han vil fortæller om syv vine fra disse fem italienske regioner, mens I spiser lækker mad.



Bestil et bord:  
49 21 18 80  
info@la-dolcevita.dk  
www.la-dolcevita.dk

## Menu

*Velkomstdrink; Prosecco Brut 2017, Pizzolato, Veneto*

*Carpaccio Pesce Spada & Carpaccio di Manzo*

*Sværdfisks Carpaccio & Oksecarpaccio*

*Sauvignon Blanc 2016, A. Armami, Friuli Venezia Giulia*

*Barbera d'Alba 2016, Le Strette, Piemonte*

*Gnocchetti con salsiccia e zucchini*

*Gnocchetti med "salsiccia", zucchini sauce og pecorino ost*

*Primitivo 2017, Pescaripa, Puglia*

*Costolette d'Agnello con Funghi Misti*

*Lammekoteletter med blandede svampe*

*Syrah 2015, Poggio Graffetta, Sicilia*

*Formaggio Misto*

*Italiensk ostetallerken*

*Valpolicella Ripasso 2015, A. Armami, Veneto*

*Panna cotta alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco*

*Panna Cotta med vanilje og skovbærsauc*

*Moscato Dolce, Val d'Oca, Veneto*

699,-