

Proposte di abbinamento vini per i menù degustazione

Menù degustazione

I grandi classici delle "Calandre"

"Selezione dei Sommelier"

€ 95

Marlborough Sauvignon Block 3 2010 Saint Clair

Lis 2006 Lis Neris

Gewurztraminer Grand Cru Alsace 2007 Marcel Deiss

Barolo Gramolere 2005 Fratelli Alessandria

Recioto della Valpolicella Vigneti di Moron 2008 Domini Veneti

Menù degustazione

ingredienti

"Selezione dei Sommelier"

€ 95

Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010 Venica

Meursault les Narvaux 2007 Vincent Girardin

Pinot Nero Alajmo 2008

Amarone della Valpolicella 2004 Trabucchi

Ben Ryè Passito di Pantelleria 2008 Donnafugata

N.B. I prezzi indicati sono per persona