

04 febbraio 2011

grande cena degustazione

Le vigne di Zamò

ribolla gialla 2009

capesante gratinate

ronco di corte 2008

carpaccio di baccalà

tullio zamo 2007

gamberi al lardo di colonnata su crema di ceci

friulano 50 anni 2008

paccheri ripieni di frutti di mare e pescato con salsa alla bottarga

verticale merlot 50 anni (1997-2000 - 2003- 2007)

cacciucco alla giordano bruno

picolit 2005

degustazione formaggi erborinati: guttus, gorgonzola al naturale

tortino di fichi e mandorle

Sarà presente alla serata la titolare dell'azienda,

brigitte zamò.

costo delle serate degustazione € 45

sconto 5€ per soci fisar e slowfood

servizio a cura di:



**FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI**

in collaborazione con:



Slow Food
Versilia