



## WINE PAIRING

14 DECEMBER 2021, 21:00

PRICE PER PERSON 74€



### Σολομός

Καπνιστός / Πατάτα "Rosti" & Τηγανιτές

#### **Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive Di Refrontolo Brut**

(Λευκός Ξηρός, Prosecco D.O.C.G, ποικιλία Glera Dry)

.....

### Μπαρμπούνι

Τηγανιτό με τα λέπια του / Πουρέ καλαμπόκι  
Αφρό ανθότυρου / Λάδι από μπαρμπούνι

#### **Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive Di Refrontolo Brut**

(Λευκός Ξηρός, Prosecco D.O.C.G, ποικιλία Glera Dry)

.....

### Χοιρινό

Παντσέτα sous-vide / Γλάσο δαμάσκηνου / Πουρέ μανιταριών  
Μανιτάρι "Κοράλι" σαλάτα / Ποπ-κόρν / Σάλτσα ψητού

#### **Ripassa Valpolicella Superiore Zenato**

(Ερυθρός Ξηρός, Valpolicella D.O.C.G, ποικιλίες Corvina,  
Oseleta, Rondinella)

.....

### Short-Ribs

Σιδηρόδρομος μπραιζέ / Μεδούλι γκραντινέ /  
Παλαιωμένο ριζότο με κρασί "Amarone" Σάλτσα μπουργκινιόν

#### **Amarone Della Valpolicella Classico Zenato**

(Ερυθρός Ξηρός, Valpolicella D.O.C.G, ποικιλίες  
Corvina, Croatina, Oseleta, Rondinella)

.....

### Σοκολάτα

"Fondente" / Ruby σοκολάτα γκανάζ / Σορμπέ από σμέουρα

#### **Brachetto D'acqui Tenuta Il Falchetto**

(Ερυθρός Αφρώδης Γλυκός, Piemonte D.O.C.G , ποικιλία Brachetto)



WINE PAIRING



14 DECEMBER 2021, 21:00

