

SABATO 24 MAGGIO  
ORE 13.00

CRÈME BRÛLÉE DI ASPARAGI, RICOTTA DI CAPRA E  
POLVERE DI PROSCIUTTO

*Mélos | Sauvignon Spumante Brut annata 2024*

TAGLIATELLA RIPIENA DI PATATE E COZZE, VELLUTATA DI  
PISELLI, SALSA ALLO ZAFFERANO E GERMOGLI

*Brezza di Monte | Malvasia ferma Colli di Parma DOC annata 2022*

PULLED PORK CON SALSA DI YOGURT AL FIENO,  
GIARDINIERA DI VERDURE E PAN BRIOCHE

*Bocanegra | Lambrusco frizzante Emilia IGP annata 2024*

CREMA DI MASCARPONE ALLA LAVANDA, CRUMBLE DI  
CIOCCOLATO FONDENTE E CILIEGIE SCIROPATE

*Ambrosia | Moscato dolce frizzante Emilia IGP annata 2024*

45,00 € a persona



OINOEVINI



prenotazioni obbligatorie

3471475223

[info@oinoevini.it](mailto:info@oinoevini.it)