

DOMENICA 25 MAGGIO
ORE 16.00

MINI BUN ARTIGIANALE AL BURRO, SALSA TARTARA,
POLPETTINA FRITTA E MAIONESE ALL'AGLIO NERO.

Cerioli Zero Nature | Metodo Classico Magnum Emilia IGP annata 2019

BRIOScina DI SFOGLIA CON LIEVITO MADRE, CAVALLO
PESTO, ZUCCHINA SAPORITA, ACCIUGHINA E CAPPERI
CROCCANTI DI PANTELLERIA

Anfora | Malvasia ferma Colli di Parma DOC annata 2023

MINI TARTARE CON RUCOLINA SELVATICA,
PARMIGIANO 30 MESI, NOCI, CRUMBLE DI COUS COUS E
PERLE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP.

Bocanegra | Lambrusco frizzante Emilia IGP annata 2024

25,00 € a persona



OINOE VINI



prenotazioni obbligatorie

3471475223

info@oinoevini.it