



Menù Pepe Bianco

Aperitivo

Bollicine Ca' Ernesto Extra Dry Millesimato

Mela, Martini bianco e cannella

Spritz veneziano

Arancia rossa e anice stellato

Succhi di frutta al naturale

Pesca, albicocca e pompelmo

Acqua naturale e frizzante



Bocconi gourmet

Biscotto di Reggiano con Aceto Balsamico di Modena e fiore del capperone

Patata viola con petto d'anatra e ribes

Mousse di zafferano di Navelli, semi di papavero e noci

Caprino mantecato all'aneto e salmone scozzese affumicato al legno di tiglio

Lardo di Colonnata e ribes

Mousse di mortadella di Bologna con pistacchio di Bronte salato



A tavola

Millefoglie di mela Renetta, pane di segale e spada di Mazzara affumicato al

Bourbon. Chutney di mele alla cannella

Riso Carnaroli mantecato con Zafferano di Navelli e zucchine invernali

Spuma di Robiola di Roccaverano e germogli di basilico rosso e ravanello

Filetto di vitello bardato di Speck su crostone di pane sciapo,
salsa di chianti e prugne rosse con granella di Nocciola Gentile del Piemonte

Patate rosse sabbiose

Torta caprese, mandorle e cioccolato, con salsa di vaniglia del Madagascar
e limone di Amalfi candito



Menù Pepe Bianco

Da bere a tavola

Bianco

Inzolia Nobili di Trinacria - Sicilia

Caratteristico è il colore tenue giallo paglierino.

Il profumo è particolarmente fruttato con note di pera, albicocca, pesca bianca e gialla.

Il gusto è fragrante e fruttato con note vanigliate.

Elegante, morbido, avvolgente.

Rosso

Custoza Pirovano - Veneto

Fermo.

Uvaggio di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

Il sapore è leggermente erbaceo e asciutto di corpo mentre alla vista appare rosso intenso.

Il suo profumo caratteristico e intenso appaga l'olfatto.

Moscato

Fermentazione naturale Povero

Acqua minerale naturale e frizzante

Caffè