

OPERA|02



Nebbiolo e non solo...

DEGUSTAZIONE - 26 MARZO 2019
con la partecipazione del produttore Luigi Scavino

Inizio degustazione h 20:30

Entrée

Panino al latte con cotechino e maionese aromatizzata all'aceto balsamico di Opera|02

Spumante Rosé Brut OperaRosa 2018

Antipasto

Filetto di cervo, endivia belga brasata e salsa ai frutti rossi

Langhe Nebbiolo 2017

Primi

Tagliolini alla chitarra con ragù di Suino Rustichello Romagnolo D.O.P.

Barolo DOCG 2014

Ravioli del Plin con coda di manzo glassati al fondo di carne

Barolo DOCG Margheria 2014

Secondo

Guancia di cinghiale su crema di patate e salsa al cioccolato fondente

Barolo DOCG San Rocco 2014

Dessert

Bensone modenese con mousse di zabaione al Moscato di Opera|02

Spumante Moscato OperaDolce

110 € a persona

Per info e prenotazioni: 059 741019 oppure info@opera02.it

www.opera02.it