



## SERATA DEGUSTAZIONE CON LA TENUTA CASALI

### ENTRÉE

Moletti in scapece di avocado  
*Villa Zappi Brut Nature, Sangiovese 100%*

### ANTIPASTI

Sashimi di ricciola in brodetto di pesca e caviale  
di alici del Cantabrico, spugna alla cannella  
*Cavaliere Bianco 2020, Trebbiano 100%*

### PRIMO

Agnolotto di stridoli, spada, pistacchi e tartufo  
con salsa tiepida al salmoriglio  
*Valleripa 2019, Albana 100%*

### SECONDO

Baccalà in olio cottura, parmantier ai porcini  
e spugnone con polvere di lamponi  
*Vigna Palazzina 2019, Sangiovese 100%*

### DESSERT

Mousse al Castelmagno e mostarda  
di cipolla di Tropea  
*Solitatio Romagna Albana DOCG Passito 2017,  
Albana 100%*

→ *Per eventuali forme di allergie e  
intolleranze chiedere al personale  
preposto chiarimenti o la lista  
degli allergeni.*

DEGUSTAZIONE