



Tartufi* & Merlot

Variazioni autunnali:

Piccola fonduta con tartufo bianco

Sformato di zucchine e tartufo nero

Petto di faraona in tempura

Tajarin classici mantecati al tartufo bianco

Filetto di vitello in panure di tartufo nero e salsa al Porto

Sfogliatine alle mele e crème brûlée alla cannella

proposte dallo chef Maurizio Morini

Merlot Colline Lucchesi "Niffo" 2005 TERRE DEL SILLABO

Merlot Colli Orientali del Friuli "Il Merlo" 2006 VIGNAI DA DULINE

Merlot Veneto "Vigna del Vento" 2005 MONTEFORCHE

Collio Rosso 2002 LA CASTELLADA

Merlot Toscana "Poggio ai merli" 2000 CASTELLARE

Merlot Langhe "Fontanazza-Pissotta" 2004 ROBERTO VOERZIO

presentazione e servizio di Matteo Pessina

Costo della serata € 80

Martedì 17 Novembre 2009
alleventuno

Ristorante Morini

Via Martiri della Libertà 2 Varano de' Melegari (PR)

Tel. 0525 1981015