



G I O V A N N I P O L I

**9 DICEMBRE 2022**

**ORE 19.30**

**IN OCCASIONE DELL'EVENTO LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI**

**PROPONE**

**CENA DEGUSTAZIONE  
DEL MASTRO DISTILLATORE**

**INFORMAZIONI E PRENOTAZIONE**  
**[anticadistillerialorenzin@gmail.com](mailto:anticadistillerialorenzin@gmail.com)**

**€ 45,00**

*comprensivo di un calice di vino abbinato ad ogni portata e  
la grappa con il dolce finale .*





*Aringa del distillatore flambata con grappa Nosiola 80°  
condita con olio evo e aceto balsamico di vino santo  
su crostone di polenta di Storo*

*Vino abbinato: Fuggè Nosiola*

*Piccoli canederli di verza e biette con formaggi di malga  
e burro bianco alla grappa Traminer aromatico*

*Vino abbinato: Fuggè Bianco*

*Medaglioni di filetto alla grappa di cirmolo con melograno  
e patate mascottes all'olio evo.*

*Vino abbinato: Rosso Rebo*

*Mousse di farina gialla alla grappa 36 mesi  
con salsa di caramello salato*

*Grappa abbinata: Acquastilla 36 Mesi*

