

CENA CON I PRODUTTORI

Sabato 18 gennaio 2020 ore 20:00

Hotel Duchessa Isabella

Via Palestro, 70 Ferrara

Menù e vini in abbinamento

Aperitivo di benvenuto
Sidro - Fluoribunda

Cialleda di pane pugliese cotto a legna, pomodorini, cetrioli, cipolla di Acquaviva
e caciocavallo podolico
Sauvignon - Grilloiole

Flan di paparine su fonduta di Canestrato pugliese
Soteria Verdicchio dei Castelli di Jesi superiore - Vigna degli Estensi

Ciceri e tria
Negroamaro - Agricola Domiziano

Terrina di capretto al moscato di Trani con cavolfiore, olive e cicorielle stufate
1788 Nero di Troia - Domus Hortae

Torta pasticciotto con crema pasticcera e amarene sciropate
Piccolo Principe – Bardi

Costo della cena (vini inclusi)
€ 70,00

gli Chef



Simone Cappilli:

Il Don Giovanni
1* michelin
FERRARA

La Corte Follina
1* michelin
Ristorante del Relais Chateau
VILLA ABBAZIA (Tr)



Muntean Nicolae:

Osteria degli Ulivi
FERRARA



Maximiliano Veronesi:

Take eat Easy
FERRARA

POSTI RISERVATI SOLO SU PRENOTAZIONE

Per info e prenotazione:

0532.790446

info@osteriadegliulivi.net

baccoapalazzo@gmail.com