



CRUD
- O S T E R I A -

IN OSTERIA CON I VINI EROICI

In collaborazione con Crudosteria
incontro con i "Vini Eroici".

Dalle Dolomiti, alle alte colline del Lazio,
le Langhe, fino ad arrivare alla Laguna di Marano.
Vini unici abbinati alla cucina tradizionale
rinterpretata dallo chef Antonio Familiari
della Crud Osteria

Domenica 12 Maggio 2024
due appuntamenti con posti limitati
ore 12.30 / ore 19.30

Latkes, salmone, asparagi, uova di lompo

"Radiosa Aurora" 2020 Rifermentato in bottiglia
Pavana 100%

Az. Agr. Terre dei Gaia - Dolomiti (BL)

•

Uovo poche in salsa olandese, gamberi rossi

"Malvasia" 2023 IGT

Az. Agr. Cav. Emiro Bortolusso - Marano Lagunare (UD)

•

Risotto, asparagi, gamberi rossi

"Bianco alla Meta" 2019

Frusinate IGT - Passerina 50% Moscato Bianco 50%

Az. Agr. Poggio alla Meta - Casalvieri (FR)

•

Rotolo di coniglio con il suo jus,
asparagi gratinati, soffice di parmigiano

"Colibri" 2019 Langhe

Chardonnay DOC

Cascina Carra' - San Sebastiano di Monforte d'Alba (CN)

•

Meringata, sorbetto alla fragola,
stracciatella di burrata, liquirizia

"Armar" Metodo Classico 2020

Oltrepò Pavese

Pinot Nero 85% Chardonnay 15%

Az. Agr. La Sbercia - Borgoratto Mormorolo (PV)

Costo € 65.00 vini inclusi - Richiesta prenotazione

Tel. 0422 1941485

Crudosteria - Via del Municipio, 41 - 31100 Treviso