



VENERDI' 14 OTTOBRE

• TALK RADIO LE SERATE DEL VENERDI •

**MENU' 40 € CON CALICI ABBINATI, PREVEDE
L'ADESIONE DELL'INTERO TAVOLO COMPRENDE
COPERTO ACQUA CALICI DI VINO, DOLCE E CAFFE'**

ANTIPASTI FREDDI

**TARTARRE DI TONNO AVOCADO E UOVO DI QUAGLIA
PESCE SPADA IN SALSA VERDE
PANE E SGOMBRO**

ANTIPASTI CALDI

**CAPASANTA GRATINATA SPINACI E BAGNACAUDA
POLPO ALLA PIASTRA CON PURE'
E CICORIA RIPASSATA**

Spumante brut metodo classico Az. Agr. Costaripa

PRIMO

**GNOCCHETTI ALLA GENOVESE
Valtinesi doc chiaretto "Rosamara" Az. Agr. Costaripa**

SECONDO

**SPIEDONE DI MARE CON POMODORO AL GRATIN
Lugana doc "I Frati" Az. Agr. Ca' dei Frati**

DESSERT

SORPRESA DELLO CHEF

**SERATA CON INTRATTENIMENTO MUSICALE
TUTTI I VENERDI SE VUOI ORGANIZZARE UN
COMPLEANNO, UN EVENTO, O SEMPLICEMENTE PER
UNA SERATA DIVERSA SCEGLI
#TALKRADIOLESERATEDELVENERDI**



dal 1992...

Talk Radio le serate del venerdì

14 ottobre 2022

Ristorante di mare

Pulcinella

dal 1992



Viaggiamo Nelle coste del lago di Garda

AI Frati

Lugana Doc

É il nostro orgoglio, il vino che ha fatto conoscere e continua ad essere l'immagine dell'azienda. Ha il filo diretto con la sua varietà, la Turbiana, il nostro vitigno autoctono. Concepito per essere consumato nell'annata, esprime la parte migliore di sé a distanza di molti anni dall'imbottigliamento. Nella sua giovinezza è fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza con note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla. Il tempo gli consente di evolvere esprimendo con maggior determinazione le note minerali. Il vino acquisisce una sua complessità con sentori iodati, spezie e frutta candita. In bocca è capace di avvolgere tutto il palato grazie ad una importante essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante. In giovinezza è da preferire con una temperatura di servizio a 10 gradi circa, con antipasti freddi o tiepidi ma delicati ed accompagna piatti di pesce sia bollito che al vapore o alla grigli

Nel 1896 in Valtènesi è presente una viticoltura dedicata esclusivamente alla produzione di un'uva rossa, straordinariamente raffinata e contemporaneamente fragile come quella del Gropello Gentile. Da sempre 5.500 piante allevate a Guyot a rispetto di un'armonia consolidata tra il valore del sottosuolo e il valore del soprassuolo, quello che viene definito in gergo terroir e che noi amiamo definire "ORIGINE". Uva rarissima dall'acino blu, il grappolo appartiene ai vitigni estremamente serrati e conici, e matura oltre la metà di settembre