



## VENERDI' 6 GENNAIO



• 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

PESCE SPADA IN SALSA VERDE  
TATAKI DI TONNO  
PANE CARASSAU CON INSALATA DI CERNIA E  
MANDORLE TOSTATE

### ANTIPASTI CALDI

MINI HAMBURGER DI TONNO  
LENTICCHIA AI FRUTTI DI MARE

**Valdobbiadene docg Soller Az. Agr. Marsuret**

### PRIMO

STROZZAPRETI AL GRANCHI BLU  
**Gambellara doc "El Gian" Bio Az. Agr. Vignato**

### SECONDO

FRITTO DI PARANZA E GAMBERI ROSA  
CON VERDURE E PATATE  
**Soave doc Classico "Montesei" Az. Agr. Le  
Battistelle**

### 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



# Talk Radio le serate del venerdì

*Ristorante di mare*

06.01.2023

*Pulcinella*

**LA VOCE DEL SOUL**

*dal 1992*



## **ANDIAMO ALLA SCOPERTA DEI VINI DEL VENETO**

### **CANTINA LE BATTISTELLE**

La piccola realtà agricola di Gelmino e Cristina Dal Bosco è situata a Brognoligo, nel cuore della zona di produzione del Soave Classico, zona limitata ai soli comuni di Soave e Monteforte D'Alpone, in provincia di Verona.

L'azienda è nata nel 2002, dopo che la famiglia decise di iniziare a vinificare in proprio le uve che prima venivano conferite ad una locale cantina sociale. La superficie vitata è di 9 ettari suddivisi in tanti vigneti di piccole estensioni tutti situati sui colli di Brognoligo. Ed è proprio l'appezzamento più unito, il monte delle Battistelle, collocato nella zona del cru del Castellaro a dare anche il nome alla cantina. E' qui, tra pendii rocciosi e colli ripidi dove il terreno è di origine vulcanica, che la garganega matura e rivela tutto il suo potenziale donando vini unici e irripetibili altrove: una combinazione di struttura ed eleganza avvolta da equilibrata acidità e spiccata mineralità.

L'azienda di Gelmino e Cristina rimane una realtà a conduzione familiare, rispettosa della tradizione, legata al proprio territorio, consapevole che solo valorizzando i vitigni autoctoni tradizionali e privilegiando una viticoltura vocata all'ottenimento della qualità si possono ottenere vini tipici e nettamente riconoscibili, capaci di sorprendere positivamente il degustatore.