



VENERDI' 10 FEBBRAIO

• 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

CHEESECAKE DI MAZZANCOLLE NOSTRANE
TARALLI E LAMPONI
PESCE SPADA GRATINATO CON SALSA AL CURRY
INSALATA DI POLPO, FUNGHI E PATATE

ANTIPASTI CALDI

CALAMARI ALLA PIASTRA CON SALSA PIZZAIOLA
VELLUTATA DI PATATE CON VONGOLE VERACI
Spumante metodo classico Riesling "Inganno 572"
Az. Agr. Calatroni

PRIMO

TONNARELLI MELANZANE TONNO FRESCO E
POMODORINI

Valtinesi doc Chiaretto "Rosamara"

Az. Agr. Mattia Vezzola

SECONDO

CODA DI ROSPO NOSRANA IN PORCHETTA
CON PATATE RUSTICHE AL ROSMARINO
**Oltrepo' Pavese doc frizzante Pinot nero vinificato
in Bianco Az. Agr. Ca' Montebello**

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

10.02.2023

Pulcinella

CLAUDJA

dal 1992



**70-80-90 DANCE 90
COMMERCIALE
VIETATO
MANCARE**



ANDIAMO ALLA SCOPERTA DEI VINI DELLA LOMBARDIA

Vini e Spumanti D.O.C dell'Oltrepo Pavese

L'Azienda Agricola "Cà Montebello" si estende rigogliosa tra i suoi vigneti sulle prime colline nell'imponente paesaggio della provincia di Pavia.

Una azienda familiare, nel senso più letterale di questo termine, è indissolubilmente il binomio che caratterizza il nostro lavoro sempre legato al carisma e alla personalità di chi vi opera, nel rispetto della natura del suo territorio.

COSTARIPA MATTIA VEZZOLA ROSAMARA VALTENESI DOC

Vino di un leggerissimo color rosa appena fiorita, quasi perla, caratteristico di una sofficissima, delicata pigiatura e vinificazione. All'olfatto è invitante, leggermente speziato e sottile nella più fresca eleganza. Note fruttate di pesca della vigna e piccoli frutti rossi. Leggero di fiori di biancospino, pompelmo e melograno. In bocca è setoso, armonico, ampio, ricco di ottima persistenza e sapidità. Lungo il finale con leggerissimo retrogusto di mandorla amara.

La tecnologia è rappresentata dalla vinificazione "a lacrima", cioè l'utilizzo del puro fiore attraverso lo sgrondo statico prima della fermentazione, ottenendo così un mosto che può essere considerato il cuore dell'acino.

L'affinamento del 50% del mosto fermenta ed eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 6 mesi.