italian trail

Save the Date

Unisciti a noi per un'avventura in Italia, degustando vini artigianali e assaporando le prelibatezze del nostro paese. Sarà un'esperienza unica, guidata dal nostro Chef Federico e accompagnata da Matteo Capacchione, con una selezione di etichette da raccontare. Insieme a Gaia, la nostra Sommelier, Raffaele e naturalmente a tutti voi che amate l'enogastronomia e la condivisione di esperienze e idee...

Giovedì, 28 Novembre 2024
a partire dalle ore 19
su prenotazione entro il 25/11

presso MOTA winery
motalivigno.com

MOTA
RESTAURANT & WINE



italian trail

Pane, burro affumicato, crackers al pino mugo, chips di tapioca

ENTRÉE:

Zabaione salato- parmigiano 40 mesi- segale- aceto di riso
Cervo e rapa bianca
Bunuelos-licheni -cremino di capra- misticanza

PORTATE PRINCIPALI:

in EMILIA: Gnocco fritto al profumo Di bosco, bresaola Affumicata di cervo, maio acidula al pino mugo
Vino: PODERE SOTTOILNOCE (Emilia) - bolla

FRIULI: Flan al frigo,rapa bianca fermentata e semenze
Vino: VILLA JOB, SUDIGIRI (Friuli) - Bianco

CALABRIA: gambero rosa, guazzetto di vongole e nduja
Vino: PIMI BIANCO (Calabria) - Bianco

PIEMONTE: Plin di fassona piemontese, brodo di salmerino e origano cubano
Vino: GONELLA, GRANO DI SALE (Piemonte) - macerato

PUGLIA: polpo di "santo spirito",melanzana laccata,porcini del Vesuvio e basilico selvatico
Vino: SUPERSANUM, CAMINANTE (Puglia)- rosso

PICCOLA PASTICCERIA
SELEZIONE DI FORMAGGI

€ 60

MOTA
RESTAURANT & WINE