



THEMED DINNER

Bella Vita: Dinner & Music

21.06.2024

Culinary journey from North to South: savor the regional delights of Italy with live music. A unique experience to enjoy authentic Italian cuisine in an enchanting ambiance.



Aperitivo in finger food

Lombardy: sciatt, goat mocetta, Grana Padano

Piedmont: bagna càuda, veal tonnato, Castelmagno DOP

Tuscany: baby octopus cacciucco, chickpea cream with gurnard,
Pecorino Toscano

Umbria: Umbrian cured ham, panzanella, chicken liver pâté

Campania: Mozzarella di Bufala DOP, montanara pizza, zucchini
"alla Scapece"

Apulia: tomato frisella, lampascioni, focaccia Barese

Sicily: vegetable caponata, *arancini*, gratinated Pasta alla Norma

Metodo Classico *Gibilee* 2015, Cascina Ronchetto
Chardonnay, Merlot, Pinot Noir

Toscana IGT Vermentino 2022, Donna Olimpia 1898
Vermentino 100%

Salento IGT Rosato *Calafuria* 2022, Tormaresca Antinori
Negroamaro 100%

Paccheri alla Vaccinara

Rubicone IGP Trebbiano Macerato *Piùt Tosto* 2022, Tremonti
Trebbiano di Romagna 100%

Barbera d'Asti DOCG *Giorgio Tenaglia* 2019
Barbera 100%

Roast Pork in Bellavista

Alto Adige DOC Merlot Cabernet *Torilan* 2020, Cantina Terlano
Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 15%

Dessert Buffet

Moscato d'Asti DOCG *Palás* e Limoncello di Amalfi
125 p.p.