

L'ecclettica Zucca

Menu di 4 portate con selezione di vini in abbinamento € 65,00

In tartare stufata al peperoncino e scalogno con filetti di triglie rosse

Capitel Foscarino-Anselmi – Garganega 2009



Nel ripieno di tortelli con cannolicchi e bolle di prezzemolo

Angimbe'- Cusumano – Insolia Chardonnay 2008



Nella salsa per la cernia al cardamomo e cous-cous ai piccoli ortaggi

Chardonnay Pinay-Colterenzio



In spuma integrata nel cioccolato...

Morsi di Luce- Florio – Moscato d'Alessandria 2006