



Different Wine



08 marzo 2024 ore 20:30

Menu Pairing

presso Ristorante Peppinno a Mare

*salmone pastellato con mostarda all'aglio nero -
salame al tartufo - selezione di formaggi
in abbinamento Brut Franciacorta DOCG
zuppetta con fagioli guanciale di amatrice e cozze
in abbinamento con Rosè Franciacorta DOCG*

*gnocchetti con baccalà, mentuccia e lime
in abbinamento con Bellone IGP Lazio
tonnarelli con gambero carciofi e spolverata di
pecorino
in abbinamento con Frascati Superiore Vigna Ferri
DOCG*

*involtino di pesce spada, provola affumicata e
melanzana su vellutata di broccolo e riduzione di Syrah
in abbinamento con Syrah IGP Lazio*

crostata di ricotta e ciliegie - gelato di vino

*Vini in Degustazione - Tenuta Rossi di Medelana -
Luis Franciacorta - Az. Le Due Querce*

€70,00

Per info e prenotazioni:

*Mario Bauzullo (Food & Beverage Manager - Sommelier)
Cell: 3382245980 - tel: 06 56320427*

www.differentwine.it

www.peppinoamare.com

