



COSTANTINI
ALBERGO
RISTORANTE


ALTEMASI
TRENTODOC


CAVIT
TRENTO

Venerdì 1° Marzo 2024 ore 20.00

Serata dedicata agli spumanti e vini della Cantina Viticoltori Trentini

abbinati ai piatti di pesce preparati dallo  Chef Marco Furlano

Aperitivo

Ostriche e gamberi di Sicilia
Altemasi millesimato (100%) chardonnay

Tartara di pesce spada agli agrumi con le puntarelle
Altemasi pas dosé (60% pinot nero – 40% chardonnay)

Scampi con fegato d'anatra e passion fruit
Maso Toresella La Cuvée (Sauvignon-Gewurztraminer-Riesling-Chardonnay)

Pici all'aglione con cozze vongole e gamberi
Altemasi blanc de noirs (100% pinot nero)

Dentice in guazzetto alla mediterranea
Altemasi Riserva Graal (70 % chardonnay – 30 % pinot nero)

La cialda con crema al mascarpone e le fragole
Rupe Re passito vendemmia tardiva (Sauvignon-Gewurztraminer-Pinot Grigio)

Kafa Forest coffee single origin Ethiopia

Distillato Riserva Antica Cuvée
Cacao Trinitario Domori

Costo della serata 110,00 € a persona compresi i vini e spumanti in abbinamento

PRENOTAZIONI

Tel. 0432 792372 – 335 5204678 – info@albergocostantini.com