



CASA LAJOLO

dimora storica

CENA NELL'ORTO, INTORNO AL TAVOLO

12 settembre 2020 ore 20.00, orto-giardino di Casa Lajolo

La giardiniera in conserva

Un omaggio alle varietà dell'orto, servite in bürnia di vetro

Accompagnata da Pinot 64 dell'Oltrepo' Pavese, cantinai Calatroni, metodo classico (Lombardia)

Ravioli di ricotta e spinaci con cipolla bianca di Casa Lajolo, pomodorini e scaglie di grana

Una ricetta che unisce le abilità manuali della stesura della pasta e i prodotti semplici ma saporiti dell'orto

Accompagnati da Riesling Renano dell'Oltrepo' Pavese, cantina Calatroni (Lombardia)

Parmigiana bianca di melanzane e zucchine ai tre basilici

Le diverse varietà di melanzane e zucchini dell'orto accompagnate dal profumo inaspettato di basilici aromatici

Accompagnata da Kerner, cantina Strasserhof (Alto adige)

Fragole Mara des Bois ai profumi di menta e limone

Un sapore delicato che unisce sapientemente gusto e olfatto.

Le erbe dell'orto si accompagnano al profumo intenso degli agrumi di Casa Lajolo

Accompagnate da Moscato dolce, cantina Vittorio Adriano

Acqua

Caffè

4 vini in abbinamento alle 4 portate: una bolla metodo classico, 2 bianchi e un moscato, selezionati dall'associazione **Viva il Vino**, saranno sapientemente raccontati dal Sommelier **Walter Rinaldi**

€ 32,00