

## Gli eventi del mese di marzo 2026

**Giovedì 5 marzo ritrovo alle 20.15**

### **Serata degustazione Pizza e Gin Tonic**

*Focaccia di Recco*

*Schiacciata con carpaccio di arrosto di vitello con puntarelle alla romana*

*Scarpettiamo - zuppetta di pesce con la nostra focaccia*

*Pizza al tegamino, stracciatella, petto d'oca affumicato, zeste di arancia e soncino*

*Pizza contemporanea salsa di pomodoro, stracciatella, foglie di capperi, pomodorino confit, olive taggiasche e alici del Cantabrico*

*Il nostro gelato artigianale alla crema, con fragole e crumble di amaretto*

*Gin Tonic*

solo su prenotazione € 35

**27 MARZO ritrovo alle 20.00**

### **Formaggio Experience in Foresteria**

Una serata degustazione formaggi, abbinati alla selezione di vini italiani e francesi

#### **Menù**

**Fonduta Maison Mons** caquelon conviviale con i crostini di nostri lieviti e patate

Rosè del Cristo metodo classico Cavicchioli

**Ovalie Cendrèe Mons Caprino alla cenere, con foglia di capperi e tartare di filetto di manzo**

**Camembert de Normandie Dop** affinato 45 gg, cavolo alla brace e ristretto di mosto di Sorbara

Chablis Chardonnay Jaffelin

**Risotto Acquerello, caciocavallo Podolico bio caseificio Pessolani di Potenza, cacio fermentato e cavolo nero** Aglianico del Vulture Re Manfredi

**Comté Mons 30 m e puntarelle croccanti**

**Blue des Neiges Mons erborinato** pan di segale e amarene bruschette di Modena

Bourgogne Pinot Noir " Les Chapitres "

**Pain Perdu con gelato alla crema fresche e miele alla lavanda**

Ispirazione passito Alpi Retiche Igt Negri

**Possibilità di abbinamento vini no alcool**

Solo su prenotazione € 50



**Sono aperte le prenotazioni per il pranzo di Pasqua 5 aprile con menù dedicato e di Pasquetta 6 aprile con menù alla carta.**

**Entrambe le giornate aperitivo di primavera in giardino.**