

# Noc wina

Miło nam zaprosić Państwa na kolację klubową połączoną z degustacją win włoskich

## Wina z Piemontu

**17 października (czwartek), godz. 19.00**

Restauracja Via Toscana, ul. Uniwersytecka 13 w Katowicach

Spotkanie prowadzi

Wojciech Giebuta – redaktor magazynu „Czas Wina”

## Menu i wina

### Aperitif

*Bosio Gavi DOCG, DOCG Gavi, Włochy*



### Pierwsza przystawka

Carpaccio z łososia z sosem kaparowo-limonkowym, koktajlowym pomidorkiem i karczochem marynowanym

*Bosio Barbera d'Asti DOCG, DOCG Barbera d'Asti, Włochy*

*Bosio Dolcetto d'Alba DOC, DOC Dolcetto d'Alba, Włochy*



### Druga przystawka

Ravioli z dziczyzną – nadziewane pierożki własnej produkcji serwowane w ciemnym sosie demi-glace z jałowcem i rozmarynem

*Bosio Barbera d'Alba "Egidio" Barriques, DOC Barbera d'Alba, Włochy*



### Danie główne

Perliczka – pierś serwowana z risotto (bez ryżu) ze słonecznika z kurką i cebulką w przyprawach korzennych z pianą z koziego sera

*Bosio Nebbiolo d'Alba DOC, DOC Nebbiolo d'Alba, Włochy*

*Bosio Barolo, DOCG Barolo, Włochy*



### Deser

Zabaione filo-milo – delikatne ciasto filo serwowane ze świeżymi owocami, waniliowym sosem zabaione i gałką lodów śmietankowych

*Bosio Moscato d'Asti DOCG, DOCG Moscato d'Asti, Włochy*



Cena 179 zł od osoby, **cena klubowa 150 zł\*** od osoby.

Za spotkanie można rozliczyć się także punktami klubowymi – licząc 1700 punktów za osobę.

Rezerwacja i dodatkowe informacje: tel. **512 526 120**, e-mail **rezerwacje@wine-service.pl**

\* Rabat w postaci „ceny klubowej” przysługuje członkom Klubu Domu Wina wraz z jedną osobą towarzyszącą.