

# Noc wina

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

## Sycylia i Apulia w kieliszku i na talerzu

14 marca (sobota), godz. 19.00

Dwór Sieraków, Sieraków 233 w Dobczycach

Spotkanie prowadzi

Wojciech Giebuta – redaktor magazynu „Czas Wina”

### *Menu i wina*

#### **Aperitif**

*Aperol Spritz*



#### **Pierwsza przystawka**

Caponata, czyli sałatka z grillowanych bakłażanów, cytryny i kapparów z prażonymi piniolami i płatkami parmezanu

Domowa foccacia pieczona z oliwkami i rozmarynem

*Farnese Vini Bacaro Grillo, Sycylia, Włochy*

*Farnese Vini Lava Beneventano Falanghina, Kampania, Włochy*



#### **Druga przystawka**

Domowy makaron z sosem all' Amatriciana , czyli z dojrzewającą pancettą i pomidorami i owczym serem pecorino

*Farnese Vini Bacaro Nero d'Avola, IGT Terre, Sycylia, Włochy*

*Farnese Vini Messapi Primitivo, IGT Puglia, Apulia, Włochy*



#### **Danie główne**

Pieczona w ziołach jagnięcina z ziemniakami, czosnkiem i czerwoną cebulą, z duszoną w pomidorach fasolką szparagową

*Farnese Vini Canace Nero di Troia, IGT Puglia, Apulia, Włochy*



#### **Deser**

Sycylijski krem cytrynowy z białą czekoladą



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.