



Gli Abbinamenti

APERITIVO FESTIVAL



Welcome Aperitivo

Selezione vini di Terre d'Italia con Pecorino Toscano DOP e Tarallini di Barletta e Patè di olive Taggiasca



Degustazione di Gin Tonic in abbinamento con Mozzarella di Bufala Campana DOP

slow wine

Vini bianchi selezionati da Slow Wine con Fetta di pane con Brandacujun selezionato da Slow Fish

Vini rosati selezionati da Slow Wine con fetta di pane con acciughe e bagnetto verde



Lurisia Aperitivo con Genziana delle Alpi
Lurisia Aperitivo con Assenzio Maggiore Piemontese
Lurisia Bitter Orange
Lurisia Chinotto
Lurisia Gazzosa
Lurisia Limonata
Lurisia Aranciata
Lurisia Aranciata Rossa
Lurisia Acqua tonica
In abbinamento ai finger di Associazione Italiana Cuochi



Birra Corona con Chips di pane nero di Castelvetro aromatizzata all'origano di Favara, rosmarino e peperone crusco, guacamole messicano, croccante di peperone crusco lucano e sale di salina di Trapani



Franciacorta DOCG Saten F.Lago Terre D'Italia - Quadra
Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG - Travaglino
Spumante Trento DOC Cime D'Oro Terre D'Italia - Cesarini Sforza
Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG San Zeno - Zonin
Asolo Prosecco Superiore DOCG Colle de Bugni Terre D'Italia - Botter
Franciacorta DOCG Brut Castelfaglia
Falanghina Brut Miss Fritz - Feudi di San Gregorio
Raim Torbato Brut DOC - Sella & Mosca
Alto Adige Sauvignon DOC - Erste + Neue
Lugana DOC Ca' Leon Terre D'Italia - Perla del Garda
Chardonnay Alto Adige DOC Terre D'Italia - Koessler
Sauvignon Alto Adige DOC Terre D'Italia - Koessler
Toscana IGT Tenuta Frescobaldi - Marchesi Frescobaldi

In abbinamento con la cucina da Aperitivo dello Chef Daniel Canzian
- Conchiglioni ripieni di mousse al parmigiano
- Focaccia genovese, burrata acciughe e pomodorini
- Insalata di trofie in salsa di pesto con nocciole



Malfy Gin Tonic in abbinamento con Prosciutto di Parma 24 mesi



San Zeno Metodo Classico in abbinamento selezione di cicchetti: Pancarrè tostato con Culaccia, Gorgonzola e noci e Mortadella

AMARO - CAMATTI



Cocktail Camallo (Amaro Camatti, Gin Ginuensis, tonica al pompelmo rosa guarnito con foglie di menta) abbinato alla focaccia della Liguria selezione Terre d'Italia - Antica Forneria di Recco



Gin Tonic Malfy (Gin con Limone, Gin Rosa, Gin con Arancia, Gin Originale) in abbinamento con Prosciutto di Parma



Metodo Classico Brut e Metodo Classico Brut Rosso in abbinamento con

Mini quiches al parmigiano reggiano 18 mesi con cipollotto caramellato, briciole di prosciutto crudo di Parma croccante e germogli misti

Tigellina farcita al pesto montanaro di pancetta con rosmarino e parmigiano reggiano 36 mesi

Sfera di gelato al parmigiano reggiano 24 mesi su dischetto di pane integrale alle noci e goccia di aceto balsamico tradizionale di Modena

Dischetto sablè al parmigiano reggiano 30 mesi con mousse di mortadella di Bologna IGP e granella al pistacchio

Crostino dorato con burro di vacche rosse montato, acciughe, limone ed essenza al parmigiano reggiano 24 mesi



Milano incontra Parma

Negrone Sbagliato in abbinamento con Tortello di erbe alla Parmigiana



Aperitivo e Mixology - in collaborazione con Spirito Autoctono

Una selezione produttori di spirits italiani:

Selezione Gin Spirito Autoctono con ciliegine di Mozzarella di Bufala Campana DOP e bocconcini di Bufala Campana DOP affumicati a paglia

Selezione Vermouth Spirito Autoctono con Parmigiano oltre 40 mesi

Selezione Bitter Spirito Autoctono con Parmigiano oltre 60 Mesi



Prosecco LX Brut DOC in abbinamento con Salsiccia di Bra



Pasticcini salati in 12 gusti in abbinamento con una selezione di Cocktail NIO



Champagne Drappier Carte D'Or

Falanghina San Salvatore

Nebbiolo Fragonese

In abbinamento con Prosciutto di Norcia IGP LUI - Renzini al coltello



Birra Poretti 7 Blanche

Birra Poretti 8 Pils

Birra Poretti 9 IPA

In abbinamento con torta salata vegana



L'Aperitivo in Lombardia

Selezione di vini e prodotti agroalimentari provenienti da alcuni territori della regione

26.05 L'Aperitivo a Bergamo e a Brescia

27.05 L'Aperitivo a Sondrio, Como, Lecco e Milano

28.05 L'Aperitivo a Pavia e Mantova