



&



nano wine experience

UN VIAGGIO NEL GUSTO, UN'ESPERIENZA INDIMENTICABILE

Ti presentiamo un'esperienza culinaria unica,
guidata da un esperto sommelier, dove potrai
assaporare i migliori piatti della nostra
tradizione.

*Disponibili in diverse formule, le nostre
degustazioni sono l'ideale per ogni occasione.*

Scopri le nostre proposte e prenota il tuo
tavolo!



&



nano wine experience

DEGUSTAZIONE DI VINI: IL LAGO DI COMO



Primo atto:

Chiaretto Rosé, Fraccaroli, Garda Colli
Mantovani

in abbinamento con

Tartare di trota salmonata con sorbetto
all'arancia e porcino disidratato

Secondo atto:

Roero Arneis, Raffaele Gilli

in abbinamento con

Tagliolino di pasta fresca al ragù bianco
di lago con olio al persico



Terzo atto:

Lugana, Fraccaroli

in abbinamento con

Lavarello gratinato al forno su sabbia di
porro



&



nano wine experience

DEGUSTAZIONE DI VINI: LA SELVAGGINA



Primo atto:

Prosecco DOC Treviso, Millage

in abbinamento con

Tartare di cervo affumicata a freddo con
maionese ai frutti rossi e olio al ginepro

Secondo atto:

Chianti Riserva, Tenuta Monrosso

in abbinamento con

Pappardelle di pasta fresca al ragù di
capriolo e olio ai porcini



Terzo atto:

Nebbiolo d'Alba Superiore, Raffaele Gilli

"Sansivè"

in abbinamento con

Bocconcini di cinghiale in salmì con
polenta taragna



&



nano wine experience

DEGUSTAZIONE DI VINI: LE POLENTE



Primo atto:

Prosecco DOC Treviso, Millage

in abbinamento con

Polenta taragna La Milanese

Secondo atto:

Barbera d'Alba, Raffaele Gilli

in abbinamento con

Polenta uncia, taleggio, uovo, tartufo



Terzo atto:

Sassella, Valtellina Superiore, Triacca

in abbinamento con

Polenta taragna e bitto



&



nano wine experience

DEGUSTAZIONE DI VINI: LA POLENTERIA



Primo atto:

Bonarda, Cantina Valtidone

in abbinamento con

Sciatt valtellinesi con carpaccio di bresaola

Secondo atto:

Curte Franca, Le Cantorie

in abbinamento con

Casonsei alla bergamasca



Terzo atto:

Inferno, Valtellina Superiore, Triacca

in abbinamento con

Guancia Brasata con Polenta Taragna



&



nano wine experience

DEGUSTAZIONE DI VINI PRENOTAZIONE

PREZZO A PERSONA

| | |
|---|------|
| <i>Degustazione guidata per 2 persone</i> | 129€ |
| <i>Degustazione guidata da 3 a 5 persone</i> | 99€ |
| <i>Degustazione guidata da 6 a 10 persone</i> | 69€ |

ORARIO E GIORNI DISPONIBILI

| | | | |
|----------------|-------|-------|-------|
| <i>Lunedì</i> | 12:00 | 14:00 | 19:30 |
| <i>Giovedì</i> | 12:00 | 14:00 | 19:30 |
| <i>Venerdì</i> | 12:00 | 14:00 | 19:30 |