[**Giovedì 09 Febbraio 2023 – Dinner Cocktail**](https://www.avvinamenti.it/i-biglietti/#/it/event/dinner-cocktail-18-00--116606)

[**ACQUISTA BIGLIETTO**](https://www.avvinamenti.it/i-biglietti/#/it/event/dinner-cocktail-18-00--116606)

*Avvinamento Nr. 1*

Azienda vinicola : [Monteruello](https://www.monteruello.it/)

Vino : [Spumante Brut Acqui Rosé](https://www.monteruello.it/product/monteruello-spumante-brut-acqui-rose/)

Tipologia : Metodo Charmat brut rosé

Uve : Brachetto d’Acqui

Accompagnato da

Baccalà dissalato in insalata, cipolla di tropea caramellata e germogli di sakura

Tentacolo di polpo cbt, patate di montagna e crumble di olive

Tataki di salmone e mayo al pomodoro

*Avvinamento Nr. 2*

Azienda vinicola : [Vito Gioia](https://www.vitogioia.com/)

Vino : Catarratto macerato Corallo (ANTEPRIMA)

Tipologia : Bianco

Uve : Catarratto

Accompagnato da

Mini quiche broccoli ed Emmenthal

Mini quiche pomodori ciliegini e mozzarella

Mini quiche caprino spinaci e mandorle

*Avvinamento Nr. 3*

Azienda vinicola : [Fondo Bozzole](https://www.fondobozzole.it/)

Vino : [Incantabiss](https://www.fondobozzole.it/prodotti/lambrusco-incantabiss)

Tipologia : Lambrusco Mantovano

Uve : Lambrusco Ruberti

Accompagnato da

Salame Felino, mini muffin al pecorino e pepe [Anteo](https://www.anteo.srl/)

Prosciutto crudo di Parma, focaccia con farine di grani antichi [Anteo](https://www.anteo.srl/)

Speck non affumicato, pane d’Altamura [Anteo](https://www.anteo.srl/)

[**Giovedì 09 Febbraio 2023 – Dinner Cocktail**](https://www.avvinamenti.it/i-biglietti/#/it/event/dinner-cocktail-18-00--116606)

[**ACQUISTA BIGLIETTO**](https://www.avvinamenti.it/i-biglietti/#/it/event/dinner-cocktail-18-00--116606)

*Avvinamento Nr. 4*

Azienda vinicola : [Tenuta di Ghizzano](http://www.tenutadighizzano.com/)

Vino : [Il Ghizzano Rosso](http://www.tenutadighizzano.com/prodotti.html#ghizzano)

Tipologia : Rosso IGT Costa Toscana

Uve : 95% sangiovese e 5 % merlot

Accompagnato da

Taleggio di bufala con Chutney di peperoni, fichi e semi di senape, di [Alessio Brusadin](https://alessiobrusadin.it/it/)

Gorgonzola di bufala con Confettura extra di pere Williams e vaniglia di [Alessio Brusadin](https://alessiobrusadin.it/it/)

Grana padano di bufala 40 mesi con Chutney di ananas, melanzane e menta, di [Alessio Brusadin](https://alessiobrusadin.it/it/)

*Avvinamento Nr. 5* – Scegli il vino che ti è piaciuto di più tra i primi 4

Accompagnato da

Riso Carnaroli alle erbette spontanee con grana selezione vacche rosse

**Venerdì 10 Febbraio – Dinner Cocktail**

**ACQUISTA BIGLIETTO**

*Avvinamento Nr. 1*

Azienda vinicola : [Monteruello](https://www.monteruello.it/)

Vino : [Spumante Brut Acqui Rosé](https://www.monteruello.it/product/monteruello-spumante-brut-acqui-rose/)

Tipologia : Metodo Charmat brut rosé

Uve : Brachetto d’Acqui

Accompagnato da

Baccalà dissalato in insalata, cipolla di tropea caramellata e germogli di sakura

Tentacolo di polpo cbt, patate di montagna e crumble di olive

Tataki di salmone e mayo al pomodoro

*Avvinamento Nr. 2*

Azienda vinicola : [Vito Gioia](https://www.vitogioia.com/)

Vino : Catarratto macerato Corallo (ANTEPRIMA)

Tipologia : Bianco

Uve : Catarratto

Accompagnato da

Mini quiche broccoli ed Emmenthal

Mini quiche pomodori ciliegini e mozzarella

Mini quiche caprino spinaci e mandorle

*Avvinamento Nr. 3*

Azienda vinicola : [Fondo Bozzole](https://www.fondobozzole.it/)

Vino : [Incantibiss](https://www.fondobozzole.it/prodotti/lambrusco-incantabiss)

Tipologia : Lambrusco Mantovano

Uve : Lambrusco Ruberti

Accompagnato da

Salame Felino, mini muffin al pecorino e pepe [Anteo](https://www.anteo.srl/)

Prosciutto crudo di Parma, focaccia con farine di grani antichi [Anteo](https://www.anteo.srl/)

Speck non affumicato, pane d’Altamura [Anteo](https://www.anteo.srl/)

**Venerdì 10 Febbraio – Dinner Cocktail**

**ACQUISTA BIGLIETTO**

*Avvinamento Nr. 4*

Azienda vinicola : [Tenuta di Ghizzano](http://www.tenutadighizzano.com/)

Vino : [Il Ghizzano Rosso](http://www.tenutadighizzano.com/prodotti.html#ghizzano)

Tipologia : Rosso IGT Costa Toscana

Uve : 95% sangiovese e 5 % merlot

Accompagnato da

Taleggio di bufala con Chutney di peperoni, fichi e semi di senape, di [Alessio Brusadin](https://alessiobrusadin.it/it/)

Gorgonzola di bufala con Confettura extra di pere Williams e vaniglia di [Alessio Brusadin](https://alessiobrusadin.it/it/)

Grana padano di bufala 40 mesi con Chutney di ananas, melanzane e menta, di [Alessio Brusadin](https://alessiobrusadin.it/it/)

*Avvinamento Nr. 5* – Scegli il vino che ti è piaciuto di più tra i primi 4

Accompagnato da

Riso Carnaroli alle erbette spontanee con grana selezione vacche rosse

[**Venerdì 10 Febbraio**](https://www.avvinamenti.it/i-biglietti/#/it/event/cena-firriato-20-30--116800)

[**A cena con Firriato**](https://www.avvinamenti.it/i-biglietti/#/it/event/cena-firriato-20-30--116800) *terroir autentico*

[**ACQUISTA BIGLIETTO**](https://www.avvinamenti.it/i-biglietti/#/it/event/cena-firriato-20-30--116800)

[](https://firriato.it/)

*Farine*

Selezione di pani e focacce a lenta lievitazione a cura di [Anteo srl](https://www.anteo.srl/)

*Antipasto*

Carpaccio di gamberi rossi di Mazara con salicornia, riduzione di bisque e mandorle tostate

*Avvinamento* : [Gaudensius Brut Metodo Classico Etna DOC](https://firriato.it/vini-etna/spumanti-etna/gaudensius/)

*Primo*

Riso Carnaroli con zucchine, limone di Sicilia e guazzetto bianco di calamari

*Avvinamento* : [Jasmin, Sicilia DOC, Zibibbo secco](https://firriato.it/vini/bianchi/jasmin/)

*Secondo*

Filetto di vitello in crosta di pistacchi, millefoglie di patate alla maggiorana e riduzione di aceto balsamico di Modena Acetaia [Giuseppe Giusti](https://giusti.it/)

*Avvinamento* : [Ribeca, Sicilia DOC, Perricone](https://firriato.it/vini/rossi/ribeca/)

*Dessert*

Tortino tiepido di pere Decana e mandorle con crema alla vaniglia del Madagascar

*Avvinamento* : [*L’Ecrù, IGT Terre Siciliane DOC, Zibibbo passito*](https://firriato.it/vini/dolci/lecru/)

[**Sabato 11 Febbraio – Brunch**](https://www.avvinamenti.it/i-biglietti/#/it/event/brunch-11-00--116798)

[**ACQUISTA BIGLIETTO**](https://www.avvinamenti.it/i-biglietti/#/it/event/brunch-11-00--116798)

CALICE : Nr. 1

Azienda vinicola : [Azienda agricola Seirole](https://www.aziendaagricolaseirole.it/)

Vino : Cü Bianc

Tipologia : [Cü Bianc, Metodo Classico Brut, Seirole](https://www.aziendaagricolaseirole.it/product/65/?v=cd32106bcb6d)

Uve : a bacca bianca

*Avvinamenti*

Mini sformatino di broccoli e parmigiano reggiano 30 mesi e crumble di bacon

CALICE : Nr. 2

Azienda vinicola : [Costa Tirolo](http://www.costatirolo.altervista.org/)

Vino : Vermentino

Tipologia : Colli di Luni DOC

Uve : Vermentino

*Avvinamenti*

Rosa di salmone norvegese affumicato su rösti di patate

*Avvinamenti*

CALICE : Nr. 3

Azienda vinicola : [Vito Gioia](https://www.vitogioia.com/)

Vino : [Catarratto macerato Corallo](https://www.vitogioia.com/)

Tipologia : Bianco

Uve : Catarratto

*Avvinamenti*

Riso rosso integrale con verdure di stagione al forno

CALICE : Nr. 4

Azienda vinicola : [Castello del Terriccio](https://www.terriccio.it/)

Vino : Con Vento

Tipologia : Bianco

Uve : Viognier e Sauvignon blanc

*Avvinamenti*

Torta salata con spinaci, prosciutto arrostito e crescenza

CALICE : Nr. 5

Azienda vinicola : [Baronia della pietra](https://www.baroniadellapietra.it/)

Vino : [Chinens](https://www.baroniadellapietra.it/chinens/)

Tipologia : Sicilia DOP

Uve : Nero d’Avola

*Avvinamenti*

Galletto amburghese "al mattone" con patata al cartoccio profumata al rosmarino

CALICE : Nr. 7

Azienda vinicola : [Colosi](https://www.cantinecolosi.it/)

Vino : [Malvasia](https://www.cantinecolosi.it/site/index.php/la-malvasia/)

Tipologia : Dolce

Uve : Malvasia delle Lipari

*Avvinamenti*

Cheesecake al bicchiere con coulis di frutti di bosco

**[Sabato 11 Febbraio – Cena sensoriale: "Alla scoperta dell'eccellenza enogastronomica di Piemonte e Toscana" parte I](https://www.avvinamenti.it/i-biglietti/" \l "/it/event/cena-piemonte-e-toscana-20-30--116801)**

**[ACQUISTA BIGLIETTO](https://www.avvinamenti.it/i-biglietti/" \l "/it/event/cena-piemonte-e-toscana-20-30--116801)**

*Farine*

Selezione di pani e focacce a lenta lievitazione a cura di [Anteo srl](https://www.anteo.srl/)

*Antipasto*

Tartare di ricciola , mousse di avocado, composta di mela rossa di [Alessio Brusadin](https://alessiobrusadin.it/it/)

e misticanza aromatica

*Avvinamento* : [Cü Bianc, Metodo Classico Brut, Seirole](https://www.aziendaagricolaseirole.it/product/65/?v=cd32106bcb6d)

*Primo*

Tortellone di ricotta di bufala e bietole con ragù bianco di coniglio

e cialdina di parmigiano reggiano

*Avvinamento* : [Forteto, Morellino Scansano DOCG Le Rogaie](https://lerogaie.com/forteto/)

*Secondo*

Guancina di vitello cotta a bassa temperatura, riduzione di Veneroso e purè di sedano rapa al pepe Sichuan

*Avvinamento* : [Veneroso, Terre di Pisa DOC, Tenuta di Ghizzano](http://www.tenutadighizzano.com/prodotti.html#veneroso)

*Dessert*

Tortino di mele Granny Smith con crema alla vaniglia del Madagascar

*Avvinamento* : [Moscato d’Asti DOCG Cü Bianc Seirole](https://www.aziendaagricolaseirole.it/product/hoodie-with-logo/?v=cd32106bcb6d)

**[Domenica 12 Febbraio – Brunch](https://www.avvinamenti.it/i-biglietti/" \l "/it/event/brunch-11-00-1--116799)**

**[ACQUISTA BIGLIETTO](https://www.avvinamenti.it/i-biglietti/" \l "/it/event/brunch-11-00-1--116799)**

CALICE : Nr. 1

Azienda vinicola : [Azienda agricola Seirole](https://www.aziendaagricolaseirole.it/)

Vino : Cü Bianc

Tipologia : Metodo Classico Brut

Uve : a bacca bianca

*Avvinamenti*

Mini sformatino di broccoli e parmigiano reggiano 30 mesi e crumble di bacon

CALICE : Nr. 2

Azienda vinicola : [Costa Tirolo](http://www.costatirolo.altervista.org/)

Vino : Vermentino

Tipologia : Colli di Luni DOC

Uve : Vermentino

*Avvinamenti*

Rosa di salmone norvegese affumicato su rösti di patate

CALICE : Nr. 3

Azienda vinicola : [Vito Gioia](https://www.vitogioia.com/)

Vino : [Catarratto macerato Corallo](https://www.vitogioia.com/)

Tipologia : Bianco

Uve : Catarratto

*Avvinamenti*

Riso rosso integrale con verdure di stagione al forno

CALICE : Nr. 4

Azienda vinicola : Castello del Terriccio

Vino : Con Vento

Tipologia : Bianco

Uve : Viognier e Sauvignon blanc

*Avvinamenti*

Torta salata con spinaci, prosciutto arrostito e crescenza

**[Domenica 12 Febbraio – Brunch](https://www.avvinamenti.it/i-biglietti/" \l "/it/event/brunch-11-00-1--116799)**

**[ACQUISTA BIGLIETTO](https://www.avvinamenti.it/i-biglietti/" \l "/it/event/brunch-11-00-1--116799)**

CALICE : Nr. 5

Azienda vinicola : [Baronia della pietra](https://www.baroniadellapietra.it/)

Vino : [Chinens](https://www.baroniadellapietra.it/chinens/)

Tipologia : Sicilia DOP

Uve : Nero d’Avola

*Avvinamenti*

Galletto amburghese "al mattone" con patata al cartoccio profumata al rosmarino

CALICE : Nr. 7

Azienda vinicola : [Colosi](https://www.cantinecolosi.it/)

Vino : [Malvasia](https://www.cantinecolosi.it/site/index.php/la-malvasia/)

Tipologia : Dolce

Uve : Malvasia delle Lipari

*Avvinamenti*

Cheesecake al bicchiere con coulis di frutti di bosco

**[Domenica 12 Febbraio – Cena sensoriale: "Alla scoperta dell'eccellenza enogastronomica di Piemonte e Toscana" parte II](https://www.avvinamenti.it/i-biglietti/" \l "/it/event/cena-20-30-2--116818)**

**[ACQUISTA BIGLIETTO](https://www.avvinamenti.it/i-biglietti/" \l "/it/event/cena-20-30-2--116818)**

*Farine*

Selezione di pani e focacce a lenta lievitazione a cura di [Anteo srl](https://www.anteo.srl/)

*Antipasto*

Zuppa di pesce di scoglio con capesante arrostite e zeste di arance sanguinelle

*Avvinamento* : Con Vento, [Castello del Terriccio](https://www.terriccio.it/)

*Primo*

Tortellone di ricotta di bufala e bietole con ragù bianco di coniglio

e cialdina di parmigiano reggiano

*Avvinamento : In Rosso* [Colline Albelle](https://collinealbelle.com/)

*Secondo*

Guancina di vitello cotta a bassa temperatura, riduzione di Veneroso e purè di sedano rapa al pepe Sichuan

*Avvinamento* : Tassinaia, [Castello del Terriccio](https://www.terriccio.it/)

*Dessert*

Tortino di mele Granny Smith con crema alla vaniglia del Madagascar

*Avvinamento* : [Moscato d’Asti DOCG Cü Bianc Seirole](https://www.aziendaagricolaseirole.it/product/hoodie-with-logo/?v=cd32106bcb6d)