

Poli Grappa

L'incontro tra cucina e vini, grappe e distillati



14 marzo 2014
dalle ore 20.00

POLI GRAPPA: dove grappe e liquori di pregio incontrano raffinate pietanze

Vini, grappe e distillati sono una delle grandi passioni del nostro Vittorio, che studia sempre gli abbinamenti migliori per esaltare i sapori dei suoi menu.

In questa serata vi proporremo 5 piatti che annoverano tra i loro ingredienti una grappa o un liquore di particolare pregio.

Dall'antipasto al dolce, ogni portata si esprime come la coniugazione tra la raffinatezza di Tarantola e la passione e l'esperienza di Poli Distillerie.

Per l'occasione abbiamo curato con particolare attenzione la selezione dei vini, accuratamente scelti a partire da quelli presenti nella nostra Carta.

In apertura della serata, alcune figure dell'azienda Poli di Schiavon introdurranno l'evento raccontando brevemente la loro storia e condividendo alcune nozioni sui prodotti entrati a far parte dello speciale menu.

Una serata sintesi della raffinatezza di Tarantola e della passione e dell'esperienza di Poli Grappa.

Menu della serata

ANTIPASTO

Crudo di tonno, sedano bianco, valeriana, puntarelle, olio nuovo, acini d'uva e grappa al traminer (pò di poli aromatica)

PRIMO PIATTO

Risotto, trevisana caramellata alla grappa bianca di Bassano (bassano classica), ragù di faraona e funghi pioppini

SECONDO PIATTO

Gagettino, foie gras alla grappa di torcolato (barili di torcolato), zucca gialla e castagne alla vaniglia

PRE-DESSERT

Sorbetto al melograno, airone rosso e arancia croccante

DOLCE

Crema di cioccolato fondente, biscotto alle noci, grappa poli pedro ximénez (barili di sherry px) e composta di pere martine

con vino in abbinamento, acqua e caffè

A fine serata degustazione delle grappe che hanno ispirato i piatti del menu

€ 75,00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

**031 930990 oppure
info@ristorantetarantola.it**