



Giovedì 4 luglio 2024 ore 19:30 Tenuta Olmetta via Colombo 3 Osio Sotto

Per accogliervi

Aperol Spritz

Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene

Succhi di frutta

Acqua minerale naturale e frizzante

Stuzzicando

Il cous cous di ortaggi freschi

Salmone leggermente marinato con riso venere, philadelphia e teriyaki

Battuta di scottona condita con battuto di capperi e olive della riviera ligure

La focaccia all'olio EVO con stracchino, crema di pistacchi e mortadella

Il tramezzino vegetariano

Le olivelle ripiene all'ascolana

La Tavola

I mezzi paccheri di Gragnano con salsa di pomodoro di S. Marzano, stracciatella e crema di basilico



Il roasbeef di razza piemontese "tagliata" con ortaggi arrostiti e jus al ribes nero



Un momento molto importante
The cake

Torta per ricorrenza con Brindisi

Dolci bollicine e non

Illy Caffè

Minerali

Vino Bianco e Rosso selezionati dalla nostra cantina