

Tieši šim vakaram radīta īpaši izveidota ēdienkarte, kuru piedāvājam nobaudīt ar Marchesi de Frescobaldi nama vīniem.

## Ēdienkarte / Menu

Timiāna cepums ar piļģaļas uzputeni un zaķskābenēm  
Krostīni ar kūpinātu straucha foreli un gurķu ikriem  
Grozīņš ar saulē kaltētu tomātu un nogatavināto «Parito» sieru  
**FRESCOBALDI BRUT MILLESIMATO TRENTO DOC**

---

Vairākās variācijās gatavota laša fileja ar eruku uzputeni,  
rupjmaizes tostas, tomātiem un dilļu eļļu  
**POMINO BIANCO DOC 2012**

---

Pakšu pupiņas ar pančetu, tomātiem un svaigo baziliku  
**REMOLE TOSCANA IGT 2012**

---

Uz atklātas liesmas gatavota jēra ciskas šķēle ar  
kāpostu štrūdēli, spārģeļiem un piparmētru mērci  
**NIPOZZANO CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG 2010**

---

Meža sēņu rizoto ar trifeļeļļu un svaigajiem spinātiem  
**CASTELGIOCONDO BRUNELLO DI MONTALCINO 2007**

---

Zemā temperatūrā gatavota piena teļa gaļas karbonāde ar stobrkaula  
smadzenēm un vērsastu mērci  
**MORMORETO TOSCANA IGT 2003**

---

Smiltsērķšķu sulā sūcināts medus biskvīts ar riekstu sfēru un skāba  
krējuma konfekti  
**POMINO VINSANTO DOC 2006**