



Cena del 21.08.2020

Dove faremo Filò insieme

IL FILO
DELLE
VIGNE

Sarà l'evento di mezza Estate, unione tra il nostro vino e i sapori della cucina Spagnola; armonizzando gusto vista e olfatto, in una ambientazione senza tempo.

Noi mettiamo la Location, i nostri vini e la nostra esperienza,
Voi la voglia di farvi cullare nella dimensione dei sapori Ispanici sorseggiando al tramonto i nostri tre Vini pensati per questa serata:

Ophrys Rosè

Volo

Borgo delle Casette

La cornice dei terreni calcareo vulcanici esposti a pieno Sud, non a caso se Formentera fosse un vino sarebbe un Filò, vi aspettiamo per scoprire personalmente il binomio delle due "F" dove il Filò delle Vigne chiama Formentera, e lei risponde.

Evento a numero chiuso con prenotazione obbligatoria entro il 14/08/2020

Per info e dettagli scrivetecei a Cantina@ilfilodellevigne.it

o chiamateci ai numeri 339/3292896 (Matteo) 347/4610466 (Lara)

MENU'

TAPAS



tentacolo di "polpo alla gallega" polpetta di cerdo tirada
(maiale sfilacciato con 16 ore di cottura a bassa
temperatura, affumicato al ciliegio e salsa "coleslaw" di
cavolo cappuccio, carote, yogurt, senape e aceto di mele
barricato)

parmigiana invertita (pomodoro ripieno di melanzane,
formaggio e basilico)

A TAVOLA

paella di carne alla valenciana (con costine di maiale, alette
di pollo, salsiccia e chorizo)

filetto di maiale "solomillo de cerdo" cotto a bassa
temperatura "sous vide" e poi finito su braci con insalata
gourmet con lime, noci e timo

dessert al calice a base di spumante (sorbetto - granita)

Evento a numero chiuso con prenotazione obbligatoria entro il 14/08/2020

Per info e dettagli scrivetecei a Cantina@ilfilodellevigne.it

o chiamateci ai numeri **339/3292896** (Matteo) **347/4610466** (Lara)