

# ORO VERDE

*Il Gioco dell'Olio Extra Vergine di Oliva*

*Giovedì 18 giugno – alle 20e30*

In degustazione ludica:

Liguria: *varietà Taggiasca* - "Ludo" (biologico) - LA BAITA  
Toscana: *blend di varietà* - SALVIONI  
Umbria: *varietà Moraiolo* - (biologico) - ZAPPELLI CARDARELLI  
Lazio: *varietà Itrana* - IANNOTTA  
Puglia: *varietà Coratina* - CASINA IPPOLITO  
Puglia: *varietà Ogliarola e Leccino* - Denocciolato - INTINI  
Calabria: *varietà Ottobratica* - OLEARIA SAN GIORGIO  
Sicilia: *varietà Nocellara del Belice* - "De' Coppini"- COPPINI

Si gioca ad accompagnare:

Pane Carasau  
Pane casereccio  
Pescato del giorno  
Carpaccio di manzo  
Tartare di cavallo  
Pinzimonio

Risotto alla parmigiana  
Gelato fiordilatte

"Vino da sete" (Garganega - rifermentazione in bottiglia) 2013  
MONTE DALL'ORA  
Lambrusco di Sorbara "Falistra" (rifermentazione in bottiglia) 2014  
PODERE IL SALICETO  
Verdicchio Castelli di Jesi Classico Superiore "Capovolto" 2013  
LA MARCA DI SAN MICHELE  
Bianco Campania (da uve Pepella, Biancotenera e Ginestra) 2013  
MONTE DI GRAZIA  
Metodo Classico "Cuvée 60" Brut Nature 2009  
CASA CATERINA

*in cucina Isabella Chiussi - alla mensa Matteo Pessina*

€ 50



Strada del Fienile 1  
Enzano di Sorbolo PR  
tel. 0521 690955  
info@osteriailberso.it  
www.osteriailberso.it

