

## Degustación de vinos de Italia



Aperitivos. **Bortolomiol,  
Prosecco superiore di cartizze 2006,  
V.S.Q.P.R.D.**

No podíamos comenzar de otra manera, un prosecco del Veneto para nuestros aperitivos.

Manzana verde, flores, fresco y armonioso.

"Cosa il prosecco..."



Entrantes **Bardolino Chiaretto  
2007 D.O.C.**

Continuamos con un rosado, un Bardolino fresco, ligero, cerezas y melocotones. Todo un festival armonioso de notas frutales. Una delicia. Acordémonos de este nombre "Chiaretto".



Pescado **Ca' Rugate, Monte  
Fiorentine 2007 D.O.C.**

Con la variedad autóctona Garganega, un vino blanco fermentado en acero. Notas de plátano principalmente, miel y manzana. Un profundo sabor cálido, como toda Italia.



Carne **Albino Armani 2004  
Foja Tonda**

100% casetta, desde el norte de Verona, un vino intenso, cereza y tabaco, musgo y ciruela. Armonía, notas de madera, ideal para nuestro ibérico.



Postre **Ca' Rugate, La Perlara  
2005 D.O.C.G.**

Un vino suave para los postres. 100% Garganega. Perfume intenso y delicado, voluptuosidad italiana... Fellini, Amacord...

Acompañe el menú degustación con nuestra selección de vinos

**25,00€**

(7% I.V.A no incluido)

**Restaurant Syrah  
HOTEL AB SKIPPER**

