Brunello uge 2020 // Brunello Week 2020

(Producenter markeret med rødt er til stede / Producers marked with red will be present)

**Fredag d. 13. og lørdag d. 14. Marts / Friday March 13 and Saturday 14**

**A. Pieri, Capanna, Bellaria, Costanti, San Lorenzo, Talenti, Vasco Sassetti**

**Menu**

**7 retter og 12 Brunello’er**

**Antipasto:**

*Tonno alla mediterranea /* Tun på tomat og oliven / Tuna with tomato and olives

**Vino**: Brunello di Montalcino (BdM) 2015, Ridolfi

**Antipasto:**

*Polpette di zucchine su ragú bianco /* Zucchini frikadeller på hvid ragout

Zucchini (no)meat balls on white ragout

**Vino**: BdM Capanna 2015, BdM San Lorenzo 2015, BdM Bellaria

**Antipasto:**

*Carpaccio a modo nostro /* Carpaccio på vores måde / Carpaccio our way

**Vino**: BdM Costanti 2015, 2013

**Primo:** *Ravioli ai funghi e tartufo di Norcia /* Ravioli med svampe og trøffel fra Norcia

Ravioli with mushrooms and Truffle from Norcia

**Vino:** BdM Talenti 2015, 2013

**Secondo:** *Quaglia ripiena al tartufo /* Fyldt vagtel med trøffel / Stuffed quale with truffles

**Vino:** BdM Tassi 2015, BdM Vasco Sassetti 2015

**Formaggi:** *Italian wine selection* / Udvalg af italienske oste / Selection of Italian cheeses

**Vino:** BdM A. Pieri 2015, 2010 Ris. MG.

**Dessert:** *Dolce del giorno* / Dagens søde

Caffè

**Pris/price: 1.695**

(Klub medlemmer/Club members: 1.395,-)

**Køb billet** [**her**](https://madbillet.dk/show/event/brunello-uger-2020/0/0/0/danish)