Brunello uge 2020 // Brunello Week 2020

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

**Fredag d. 20. og lørdag d. 21. Marts / Friday March 20 and Saturday 21**

**Bellaria, Capanna, Celestino Pecci, Costanti, Cupano,**

**Le Macioche, Ridolfi, San Lorenzo, Vasco Sassetti**

**Menu**

**7 retter og 12 Brunello’er**

**Antipasto:**

*Siamo Fritti! /* Friteret grønt på lakridscreme / Fried vegetables on licorice cream

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

**Antipasto:**

*Tatar di vitello su topinambur e noccioline /* Kalve tatar på jordskokkecreme med hasselnød

Veal tatar on cream of topinambur with hazel nuts

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

**Antipasto:**

*Risotto ai funghi e tartufo /* Risotto med svampe og trøffel /Risotto with mushrooms and truffle

**Vino**: BdM Costanti 2015, BdM Bellaria 2015, BdM Bellaria Assunta 2015

**Primo:** *Gnochetti sardi al ragù di salsiccia /* Sardiske gnocchi med medister ragout

Sardenian gnocchi in sausage ragout

**Vino:** BdM Le Macioche 2015, 2013

**Secondo:** *Agnello alle erbe* / Lam og krydderurter / Lamb and herbs

**Vino:** BdM Cupano 2015, 2014

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

**Vino:** BdM Vasco Sassetti 2015, Pecci Celestino 13

**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)