



d'Araprì



RISTORANTE
MOLFETTA

CENA&CONCERTO



2014

SERENA BRANCALE TRIO

Serena Brancale voice/multi-pad

Domenico Cartago piano

Mimmo Campanale drums

VENERDÌ 26 SETTEMBRE ore 21.15

- Aperitivo - *Brut d'Araprì* (Vitigni: Bombino bianco e Pinot nero)
- Insalatina di gamberi con mele verdi, noci e sedano - *Brut d'Araprì* (Vitigni: Bombino bianco e Pinot nero)
- Tortelli con farcia di patate ed erba cipollina su guazzetto di ortaggi, fonduta di Castelmagno e julienne di Langhirano - *Pas Dosé d'Araprì* (Vitigni: Bombino bianco e Pinot nero)
- Strudel di branzino d'amo e carciofi con profumo di basilico e pomodorino marinato - *Riserva Nobile d'Araprì* (Vitigni: Bombino bianco)
- Spuma ai frutti rossi con salsa alla vaniglia e biscotto croccante all'olio extravergine di oliva - *Brut Rosé d'Araprì* (Vitigni: Montepulciano e Pinot nero)

Costo € 35

Coperto, beverage e caffè compresi.

È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE - TEL. 080 237 8776