

## Menù

### ANTIPASTO:

Patanegra a coltello 36 mesi,  
e oppa di Patanegra Joselito,  
lardo di Patanegra

*GARG'N'GO 2016/  
"La Biancara" Gambellara  
Vicenza. Garganega con un 10%  
di Durella macerata con le bucce,  
fatta rifermentare naturalmente  
in bottiglia e non sboccata...  
un colfondo vulcanico.*

### PRIMO:

Raviolo San Domenico ( raviolone ripieno  
di spinaci, ricotta, tartufo nero  
di Spello / Umbria e tuorlo d'uovo condito  
con burro fuso, parmigiano e tartufo)

*Rosato 2015 Pinot Meunier  
"Ravarini" Brescia. vitigno a bacca  
rossa vinificato in rosa in acciaio.*

### SECONDO:

Tagliata d'Angus Scozzese ( Aberdeen )  
alla piastra con crema di patate affumicate.

*Santo Sano 2012 "Masseria  
Starnali" Galluccio, Caserta.  
Rosso prodotto da uve biologiche  
di Aglianico, con un 15%  
di Piediroso.  
Fermentazione spontanea  
e vinificazione in acciaio.*

### DOLCE:

Cestino di nocciole con crema chantilly  
e frutta fresca.

*Malvasia Dolce 2015  
"Camillo Donati" Arola, Parma Mal-  
vasia di Candia aromatica, mantenuta  
dolce grazie ad una filtrazione a sacco  
di iuta che ne limita la fermentazione.*

Euro 40,00

Gradita Prenotazione Inizio cena ore 20,00

Patanegra Albisola  
Venerdì 23 giugno  
Degustazione di Vini Naturali

ARKÉ



Con la partecipazione  
di Francesco Maule di Arké