



GIN DINNER

21 Giugno

ANTIPASTO:

INSALATINA DI VERDURE CROCCANTI
SU GAZSPACIO DI POMODORI E ACCIUGHE FRITTE

🔹 ABBINAMENTO: *Gin Tonic*

PRIMO:

MEZZELUNE DI SEIRAS E ZUCCHINE DI NOSTRA PRODUZIONE
CON POMODORINI CONFIT, STRACCIATELLA E TARTARE DI GAMBERI

🔹 ABBINAMENTO: *Gin Tiffany in purezza*

DOLCE:

BAVARESE AL MANGO SU CREMA DI COCCO E GOCCE DI LAMPONE

🔹 ABBINAMENTO: *Gin Black Edition servito con ghiaccio*

EURO 45
INCLUSI ACQUA, CAFFÈ E PERCORSO DEGUSTAZIONE GIN

Su prenotazione: cell. 351 5007930 - tel. 0142 926215 - materiaprima@mazzetti.it

**eventuali intolleranze alimentari andranno comunicate per tempo*

**le portate potrebbero subire variazioni per garantire la stagionalità delle materie prime*