



ALBARELO

specialista na italská vína

&

EROS TEBONI

nejlepší someliér světa WSA 2018

Vás srdečně zvou na

degustační galavečeři s vybranými víny portfolia Albarelo

24/9/2021

Restaurace Dejvická 34

Dejvická 34, Praha 6

PROGRAM

19.00

Aperitivo

20.00 – 23.00

Pětichodová degustační večeře

M E N U

Aperitivo

N.V. MAGNUM Franciacorta Extra Brut „Animante“ DOCG,
Barone Pizzini, Lombardia



Amuse Bouche

Mušle svatého Jakuba s letním lanýžem
a ořechovou vodou

2017 Chablis 1er Cru Fourchaume L'Homme Mort „Vielles
Vignes“, Le Domaine d'Henri, Bourgogne



Studený předkrm

Tatarák z telecí svíčkové s křupavými houbami,
nakládanou ředkvi a estragonovou majonézou

2015 Sauvignon Vigna Rachtl, Tiefenbrunner, Alto Adige



Teplý předkrm

Raviola plněná konfitovaným brzlíkem a zeleninou,
křupavé Prosciutto Fiocco a krém ze sýra Castelmagno

2015 Brunello di Montalcino „Tenuta Nuova“,
Casanova di Neri, Toscana



Hlavní chod

Pomalou pečené prso z holuba s variací mrkve,
omáčkou z vína Barolo a kaštiny

2015 MAGNUM Barolo „Bricco delle Viole“,
G.D. Vajra, Piemonte



Dezert

Bazalková inspirace s meruňkami a chlebem
z čaje Matcha

2018 Riesling Lorch Schlossberg Spätlese,
Eva Fricke, Rheingau

Cena menu
včetně vín: 4.490,- Kč