



Vinsmaging

Vinemakers Dinner



Lørdag den 3. juni 2017 kl. 18.00

*Oplev 7 forskellige vine og 1 grappa
sammensat med spændende 3 retters menu*

Velkomstdrink ★ *Fabiano Prosecco, Castello*

Forret

- Antipasto misto
forskellige italienske foretter
- ★ *Rocca delle Macie, Moonlite 2014 fra Toscana*
- ★ *Beni di Batasiolo Langhe Chardonnay, Piemonte*

Hovedret

- Vitello al porcino
kalvemørbrad med Karl-John svampesauce
- ★ *Barbera d'Asti "SABRI" fra Batasiolo*
- ★ *Chianti Classico "Tenuta Saint Alfonso"
Single Vineyard fra Rocca delle Macie*
- ★ *Fabiano Amarone della Valpolicella*

Dessert

- Dolche
3 Slags desserter:
Tiramisu
Chokolademousse
Is
- ★ *Vin Santo del Chianti fra Rocca delle Macie*
- ★ *Grappa Barolo, Beni Batasiolo*

Tilmelding nødvendig på:
www.restaurant-lazio.dk

Pris 649 kr
Mvh. Lazio

Oskar Davidsen er en del af Taster Wine koncernen, som også inkluderer Skjold Burne forretningerne. Oskar Davidsen sælger udelukkende til restaurantionsbranchen og er derfor ikke at finde i bl.a. supermarkeder og lignende. Det er Danmarks ældste familie ejede vinimportør, der daterer helt tilbage fra 1888. Oskar Davidsen har vine fra hele verden og udvikler konstant sortimentet.

Husk bordbestilling

Ristorante Lazio

Godthåbsvej 191 - 2720 Vanløse - Tlf. 38 87 35 93

Åbningstider

Søndag - fredag kl. 16.00 - 23.00
Lørdag kl. 12.00 - 23.00

www.restaurant-lazio.dk
info@restaurant-lazio.dk