



DOC

VINI E RICETTE
 GLI IMPERDIBILI ABBINAMENTI DI ALICE

pag. 44



Terrina di mousse di merluzzo allo zenzero con salmone e frutti rossi
 Cuvée 1564 2014 Castello Bonomi. Erbatat (40%), Chardonnay (30%) e Pinot Nero, l'Erbamat è un vitigno destinato a lunghi affinamenti, che si evolve nel tempo.

pag. 92



Miniburger di salmone con stracciatella e pomodori confit
 Brut Riserva Metodo Classico Garofoli. Sapiente elaborazione di Verdicchio e una maturazione sui lieviti prolungata (48 mesi) riservano al palato sensazioni di grande armonia.

pag. 48



Mousse di prosciutto e mortadella alla melassa con gelatina al porto
 La Riserva Lambrusco di Sorbara doc Riserva brut Paltrinieri. Rosa cipria con perlage fine, aromi floreali, di pompelmo e rabarbaro. Palato fresco, sapido ed elegante.

pag. 51



Tartellette salate con salsa guacamole e gamberoni
 Franciacorta Brut 2011 "CruPerdu" docg Castello Bonomi. È un cru che nasce nel bosco, dimenticato nel tempo. 72 mesi sui lieviti, nobili bollicine indimenticabili.

pag. 87



Salmone marinato allo zenzero
 Balestruccio frizzante Oltrepò Pavese doc Montelio. Mix di uve autoctone e tradizionali, Uva Rara, Barbera e Pinot nero. Fine, fruttato, floreale, piacevolmente vinoso.

pag. 83



Crostata di reginette agli scampi
 Riserva Nobile Metodo Classico D'Araprì. Bombino bianco in purezza, autoctono delle Puglie, è un elegante spumante, avvolgente, con toni di pasticceria e fruttati.

pag. 64



Tonnarelli al limone con astice
 Pas Dosè Metodo Classico Garofoli. Sosta non meno di 72 mesi sui lieviti. Verdicchio in purezza di grande eleganza e struttura. Profilo degustativo deciso e asciutto.

pag. 134



Risotto alle triglie su crema di spinaci
 Alezia Oltrepò pavese Cortese dop Montelio. Intrigante blend frizzante di Cortese e Muller Thurgau, floreale e fruttato, con sentori di biancospino. Sapido e persistente.

pag. 61



Lasagna con ragù di rana pescatrice e bottarga
 Durello Metodo Classico Brut '60 mesi' Giannitessari. Bollicina straordinaria dove il carattere rampante del Durello è ben elaborato da un lungo periodo sui lieviti. Ottimo!

pag. 67



Ravioli salmone e gamberetti
 Sanseveria Rosè millesimato D'Araprì. Nero di Troia in purezza, meraviglioso colore rosa pallido con riflessi di buccia di cipolla, complesso, elegante ben strutturato.

pag. 52



Crema di lenticchie con verza e salsiccia
 Lambrusco di Modena doc Brut Metodo Classico "Grosso" Paltrinieri. Bollicine che maturano 18 mesi sui lieviti. Floreale di violetta, palato fresco e saporito.

pag. 90



Baccalà in oliocottura con paprica affumicata, la sua "maionese" e le mandorle
 Durello Metodo Classico Extra Brut 120 mesi Giannitessari. Ricco, complesso, elegante, suntuoso, riposa ben 10 anni sui lieviti. Grande equilibrio e ottima persistenza.