

## **Vinitaly 2017**

### **Menu d'accompagnamento ai vini Varvaglione1921**

- Tartare di tonno dell'Adriatico con ananas in agrodolce ed emulsione di tamarindo. (piatto per vini bianchi)
- Fesone di spalla in riduzione di Papale oro su purea di daikou e chips di tuberi. (piatto per rossi)
- Dessert:  
Soffice all'olio EVO (Extra Vergine d'Oлива), spuma alla vaniglia delle Mauritius, frutti rossi e croccante alle mandorle.

## **2017 Vinitaly**

### **Menu to pair with the wines by Varvaglione1921**

- Adriatic tuna tartare with sweet and sour pineapple and tamarind emulsion. (dish for white wines)
- Big shoulder rump with Papale Linea Oro reduction on mashed daikou and tuber chips. (dish for red wines)
- Dessert:  
Cake with EVO oil (Extra-Virgin Olive oil), Mauritius vanilla mousse, red fruits and almond brittle