



Lele e Ludovico Fanton



il
piace
lire
della
carne
macelleria
and more

“Le Grandi Isole”
In macelleria il piacere della carne incontra
il piacere del vino “eroico”.

Venerdì 21 Giugno 2024
ore 20.00

In apertura

Purpetta frita della nonna su fresco di misticanza

Saxanigra Etna Spumante Doc Metodo Classico Brut Rosé 2020
(Nerello Mascalese)

Destro Vini, Versante Nord dell'Etna, Randazzo, Sicilia

Primo piatto

Lasagnette alle virduri dell'ortu

Akis Rosato Doc 2020 (Nerello Mascalese)

Tenuta Monte Gorna, Parco dell'Etna versante Sud Est, Sicilia

Secondo piatto

Roast-Beef con butiru e zippiri con patate novelle

Terras de Mamujada Igt Isola dei Nuraghi 2020
(Cannonau, Malvasia Nera)

Vigne Muzanu, Mamoiada Nuoro, Sardegna

In chiusura

Parmigiano Reggiano 30 mesi
Raschera piemontese di alpeggio

Spantau Carignano Isola dei Nuraghi Igt 2019 (Carignano)

Cantine Antigori, Capoterra Cagliari, Sardegna

Durante la serata

I piatti saranno raccontati dal maestro macellaio Lele Fanton,
le cantine e i vini da Alvaro De Anna

La serata ha un costo di € 75,00 a persona
per **solli 12 posti disponibili** in un'unica tavolata conviviale

Prenota subito il tuo posto: <https://app.nowr.in/events/1664983>

Il Piacere della Carne, Macelleria and More
è a Silea (TV) in Piazza Europa 14.
Per informazioni: 339 788 4074