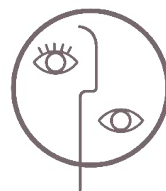


# QUANDO IL TEMPO È LA MISURA DELLA QUALITÀ



*“Al recupero della cultura contadina e artigiana, da molti anni dedico il mio impegno di enologo fuori dal coro e di vinificatore artigiano, perché da questo dipende il futuro del vino italiano e quello della viticoltura, inevitabilmente difficile e complessa, da cui deriva”*

Gaspare Buscemi



locanda **San Martino**

Via Don Ermolao Barattin, 23  
San Martino (Belluno)

**Giovedì 24 Ottobre h. 20.00**

Le grandi bottiglie  
di Gaspare Buscemi accompagnano  
i piatti dello chef Paolo Speranzon.

## MENU

**Entré di benvenuto**  
**Perle d'Uva 2011**

Toast di gambero rosa  
Sushi di trota

Pastrami e pane al vapore  
Insalata tiepida di Baccalà,  
patate alla brace e 'Nduja

**Altire Bianco 2018**  
**Braide Bianco 2018**

Sopa Coadà di cipolla e rigaglie di pollo  
**Zero solfiti 2011**

Tortello di cervo in salmì  
alloro e cavolo viola  
**Braide Rosso 2013**

Agnello d'Alpago in più versioni  
**Altire Rosso 2011**

Bianco mangiare alle castagne  
**Esperienze 2018**

Gaspare Buscemi  
durante la serata presenterà i vini.  
In omaggio ai partecipanti la sua  
“Guida Pratica al Piacere del Vino”

€ 90.00 PER PERSONA

**Richiesta prenotazione anticipata**

**Per informazioni e prenotazioni**  
**Tel. +39 334 1390806**  
**[info@locandasanmartino.com](mailto:info@locandasanmartino.com)**