

Menù

20
02

VENTIVENTI

20
02
VENTIVENTI

METODO CLASSICO ROSÉ

Esperienza Ventiventi

Accoglienza e ospitalità sono i nostri punti di forza. Da Ventiventi puoi sentirti come a casa. Vogliamo farti appassionare come noi al vino, uno dei prodotti più pregiati della nostra terra, l'Emilia.

La·Vie en Rose

DEGUSTAZIONE DI

Ricanto Rosato - Rosato dell'Emilia I.G.T
Ventiventi Rosè - Lambrusco Modena DOC
La·Vie - Lambrusco Rosso di Modena DOC

Amiamoci

DEGUSTAZIONE DI

Ventiventi Pas Dosè
Ventiventi Brut
Ventiventi Rosè - Lambrusco Modena DOC

Primo incontro

DEGUSTAZIONE DI

Blanc De Blancs - Pignoletto Doc
Ricanto Rosato - Rosato dell'Emilia I.G.T.
Lambrusco Salamino di S.Croce Doc

I nostri vini

Per creare il miglior abbinamento tra le nostre etichette e gli ingredienti del territorio, affidati al nostro staff!

Bollicine

Metodo Classico

Blanc de Blancs

(100% Pignoletto)

Calice | Bottiglia

Lambrusco Salamino

(100% Lambrusco Salamino di S.Croce)

Calice | Bottiglia

Ventiventi Rosè

(100% Lambrusco di Sorbara)

Calice | Bottiglia

Ventiventi Brut

(85% Chardonnay, 15% Lambrusco di Sorbara)

Calice | Bottiglia

Ventiventi Pas Dosé

(65% Pinot Bianco, 20% Chardonnay, 15% Lambrusco di Sorbara)

Calice | Bottiglia

Fermi

“Ricanto” Rosato

(100% Lambrusco di Sorbara)

Calice | Bottiglia

“Ricanto” Bianco

(100% Traminer Aromatico)

Calice | Bottiglia

“Ricanto” Rosso

(100% Ancellotta)

Calice | Bottiglia

Frizzanti

Happy Selvaggio Ancestrale

(100% Lambrusco di Sorbara)

Calice | Bottiglia

La-Vie

(100% Lambrusco di Sorbara)

Calice | Bottiglia

La Cucina

I Taglieri

TAGLIERI IDEALI PER UNA PERSONA.

Tagliere finger food^{[1,2,3,4,5,6,7]*}

Selezione salumi^[4] 14€

Selezione formaggi^[3,5]

Tagliere Culatello

affinato al Lambrusco Salamino di S. Croce^[4]

Per Iniziare

Cestino di gnocchi fritti^{[1,5]*}

Chips di zucchine e melanzane su letto di yogurt greco aromatizzato al pignoletto^{[1,4,5]*}

Burrata su blend di pomodoro, olio al basilico e crostoni tostati^{[1,5]*}

Acciughe del cantabrico accompagnate da burro, pomodorini confit e pane tostato^{[1,2,5]*}

Le nostre Prime proposte

Gnocchetti di patate all'ortica: pesto di zucchine, fiori di zucca, menta e ricotta salata^{[1,5,6]*}

Scrigno verace: burrata, vongole, consommè di conchiglie, pane atturrato, aglio nero e lime^{[1,2,5,6,7]*}

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Allergeni presenti: [1] Cereali contenenti glutine, [2] Pesce e prodotti a base di pesce,

[3] Frutta a guscio come: pistacchi, noci, nocciole e mandorle, [4] Anidride Solforosa e solfiti,

[5] Latte e prodotti a base di latte, [6] Uova, [7] Crostacei.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate

La Cucina

Secondi di Mare e di Terra

Filetto di “Carlo’ S”

Frisona Italiana (220g), Patate al caminetto^{[5]*}

Battuta di fassona (125g) con capperi essiccati, senape in grani e riduzione di ribes^{[4]*}

Roast-beef e riduzione del suo fondo, salsa yogurt e fichi.^{[5]*}

Gamberi rossi in crosta di mandorle, mostarda di zucca e avocado^{[1,3,4,7]*}

In accompagnamento

Patate “Al caminetto” cotte al forno con erbe aromatiche*

Taccole “sale e pepe”*

Dessert

Sorbetto ai vini Ventiventi*

Millesfoglie, crema pasticcera alla vaniglia e frutti rossi ^{[1,5,6]*}

Namelaka al cioccolato bianco, fava tonka, coulis di mirtilli al pas dosè e briciole di waffles^{[1,5,6]*}

Coperto • Cestino di pane^[1] • Caffè • Acqua

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Allergeni presenti: [1] Cereali contenenti glutine, [2] Pesce e prodotti a base di pesce,

[3] Frutta a guscio come: pistacchi, noci, nocciole e mandorle, [4] Anidride Solforosa e solfiti,

[5] Latte e prodotti a base di latte, [6] Uova, [7] Crostacei.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate



  @ventiventiwinery
ventiventi.it