

**Giovedì 20 Luglio 2023**

La Trattoria “Al Paradiso” in collaborazione con Az Ag. Paradiis presenta:

## **Cena in Vigna in sei stappi**



### **Menù**

**Aperitivo di benvenuto con tre piccoli antipasti sfiziosi:**

“Pomodorino” di baccalà

“Bao” farcito

Crostatina integrale con mousse al blu vaccino e gel di rapa rossa

*Prosecco Rosè*

**Al cospetto del platano**

Trota del Fiume Stella al profumo di erbe con mousse alla panna acida,  
crumble di pomodoro e olio alla melissa

*Moscato secco*

**Tra i filari**

Gnocchetti freddi di melanzane, pomodorini gialli e rossi “confit” e ricotta affumicata

*Pinot bianco*

**Nel giardino romantico**

Crespella alle verdure estive

*Pinot grigio*

Arrosticini di coniglio

*Merlot*

**Sotto il cielo stellato**

La “pite” (torta di mela) con salsa di mela verde e basilico

*Moscato giallo spumante*

Intrattenimento musicale e lounge bar

**Dove:**

Presso Az Ag Paradiis, Via Ippolito Nievo, 10, 33050 Paradiso UD

**Ora:**

Arrivo degli ospiti tra le 19:30 e le 20:45

**Per info e prenotazioni:**

Trattoria Al Paradiso: tel 0432 777000 – [info@trattoriaparadiso.it](mailto:info@trattoriaparadiso.it)



La cena del 20 Luglio, sarà strutturata con una formula innovativa: si tratta di un percorso itinerante a "stazioni" che permetta ai commensali di godersi il contesto naturale, i vini e la cucina di Paradiso, passeggiando nei dintorni della cantina Paradiis, tra i filari delle vigne, la campagna e il romantico giardino della Villa Veritti.

Il menù prevede 6 tappe, quindi 6 piatti e 6 vini.

Il costo è di 65,00 euro per persona con i vini in abbinamento.

Alla fine del percorso vi sarà la possibilità di intrattenersi al lounge bar curato dal nostro barman Alessandro accompagnati dalla selezione musicale di Enrico Sist.

I cocktail non sono inclusi nel costo della cena.

