

Restaurant **1a** & H. J. Hansen Vin inviterer til

WINEMAKERS DINNER

med Gianluca Carbone fra Marchesi de Frescobaldi

FREDAG DEN 3. FEBRUAR 2012 KL. 18.00



VI FÅR BESØG AF GIANLUCA CARBONE FRA MARCHESI DE FRESCOBALDI

Denne aften kan du møde Export Manager Assistant Gianluca Carbone fra Marchesi de Frescobaldi, smag vine og hør historien om deres fremragende vine.

Huset Marchesi de Frescobaldi har lavet vin i 700 år og hele tiden levet af at lave vine, som vækker følelser, giver oplevelser og har sjæl. Frescobaldi fortæller sin historie gennem husets fremragende vine - vine der er så forførende italienske at man næsten kan spare flybilletten.

- Luk øjnene, smag på vinen i glasset, og du sidder straks på en bakke i Toscana, hvor du kigger ud over et af verdens smukkeste og bedste vinområder....

Pris Winemakers Dinner

PR. PERSON KUN 645,-

SPAR TAXAEN!

Book overnatning for 2 personer
i dobbeltværelse med stor morgenbuffet for kr. 795,-

TILMELDING OG BETALING DIREKTE TIL:

Restaurant 1a • Papirfabrikken 12 •
8600 Silkeborg • Tlf. 88 82 22 22

Email: info@papirfabrikken.nu
www.papirfabrikken.nu



www.hjhansen-vin.dk

1a

APERITIF

2006 Frescobaldi Extra Brut
Méthode Traditionelle, Trento
Marchesi de Frescobaldi

FORRET

Cremet Risotto med bagt hvid fisk,
urteskum og sprøde brunoise af Ventricina

2010 Pomino Bianco
DOC, Pomino, Marchesi de Frescobaldi

MELLEMRET

Ravioli fyldt med ricotta og urter,
toppet med nøddeskum og syltede løg

2008 Nipozzano Riserva
DOCG, Chianti, Marchesi de Frescobaldi

HOVEDRET

Porchetta (rullesteg af gris)
rullet med piment, salvie og hvidløg, serveret med pastinakpure,
glaserede rødbeder og gulerods Beurre Blanc

2008 Tenuta di Castiglioni
IGT, Toscana, Marchesi de Frescobaldi

OST

Pecorino gratineret med timian honning,
hertil ristet maltbrød

2006 Castel Giocondo Brunello
DOCG, Montalcino, Marchesi de Frescobaldi

DESSERT

Crostata al Limone (citrontærte),
citronsorbet, sprød mandel tuille og karamel.

Vendemmia tardiva