



Tenuta Di Vaira,
profumi ed essenze come
espressione del territorio.

Bolgheri

peperosa
Ristorante & Wine Bistrò

Giovedì, 10 Aprile 2025

Antipasto

Carpaccio di tonno rosso
con gel di agrumi e germogli.

Primo Piatto

Risotto Carnaroli invecchiato 12 mesi
con crema di asparagi e gamberi del Tirreno.

Secondo

Pesce spada del Mediterraneo
salsa livornese e broccoli gratinati.

Dolce conclusione

Crema Chantilly
con cantucci e miele millefiori delle colline Lucchesi.

* * *

Degustazione della Tenuta Di Vaira:

Vermentino Caccia al Palazzo

Rosato Caccia al Palazzo

Bolgherese

Brandy

peperosa