

# APPUNTAMENTI CON LE CANTINE

12 GIUGNO 2026

Cantina ospite  
**DI GIOVANNA  
WINERY**

**LIVE MUSIC**

## MENU



TENUTA LUOGO MARCHESE

### APERITIVO

Aperitivo di benvenuto

Vurria Catarratto Lucido 2025

### ANTIPASTO

Le lamelle di manzo di chianina su carpaccio di funghi estivi e lamelle di tartufo, cialda di cacio siciliano

Helios Grillo 830 metri 2025

### PRIMI

I flauti di crepes di grano antico con erbe spontanee e ricotta locale su couli di caciocavallo

Vurria nerello mascalese 2022

### SECONDI

Il filetto di maialino alla wellington con salsa duxelle, sformatino di patate con burro nocciola, petali di fiori eduli

Helios Nero D'avola 2022

### TORTA

La mousse ai frutti di bosco salsa alla bacca vaniglia

Camurria Orange Wine 2024

EXECUTIVE CHEF  
Vincenzo Sciacchitano

**50€**  
A PERSONA