

Degustazione Vermouth

17 Aprile 2024

Amistà: Vermouth rosso da Barbera di Nizza con crostino con acciughe al verde

Alpestre Rosso: Vermouth rosso da vino bianco e caramello naturale dolcificato con mosto di Moscato e pane burro e acciughe

Strucchi ambrato: vermouth ambrato chiaro da vino bianco con caramello naturale e uovo sodo, sale e pepe

Cocchi dry: classico vermouth secco e olive conciate

Scarpa bianco: vermouth bianco da uva moscato con toma stagionata

Cocchi dopo Teatro: Vermouth rosso con saldo di Barolo Chinato e Mousse con cioccolato fondente



35.00€

Via Ramella Germanin 3, Biella

Prenotazioni: 3516817705

Info@mebomuseum.it