



# WINEMAKER DINNER

**perjantaina 19.11. klo 18.30**

Saamme vieraaksemme hurmaavan ja sydämellisen viinintekijän Giampaolo Righetti Vigneti di Ettoretilalta Venetosta, Italiasta.

Muutama päivä sitten Righetti vastaanotti Amarone Riserva DOCG 2012 viinillä Vinibuoni D'Italia korkeimman tunnustuksen.

Tastingissä maistamme viisi viiniä, jonka jälkeen nautimme kolmen ruokalajin illallisen viineineen.

**Menu viineineen 89 €.**

Kevyesti pariloitu tonnikala salaattipedillä,  
siemeniä & rucolasitruunavinegrette  
**ROSATO VERONESE 2020**

Härkää Felipe V:n tapaan 2.0  
Härän sisäfilepihvi 200 g, Olén konjakkikastike maustettuna  
voimakkaasti pippurilla, valkosipuliperunat, paahdettuja valkosipulinkynsiä  
**ARSI IGT 2017**

Suklaakakku, Olén kirsikkajäätelö,  
paahdettu valkosuklaa & Licor43 kirsikkakastike  
**RECIOTO VALPOLICELLA CLASSICO DOCG CLASSICO 2017**

**Mukaan mahtuu 30 henkilöä, joten varaa paikkasi pian!**

[ole@restauranteole.fi](mailto:ole@restauranteole.fi)  
puh. 05 311 6961

**LÄMPIMÄSTI Tervetuloa mukaan!**

[www.restauranteole.fi](http://www.restauranteole.fi)