

2023
Restyling
"La Corte
del Pozzo"

2006
Metodo
Biodinamico

2003
Costruzione
della
nuova
Cantina

1999
Matteo
Fasoli entra
in Azienda

FASOLI 99

WINE DINNER GIOVEDÌ 30 MAGGIO

BENVENUTO DALLA CUCINA

MG "La Corte del Pozzo"
Spumante Garganega Brut

ALLA CACCIATORA

Battuta di vitello al coltello, dashi alla cacciatora,
olive taggiasche disidratate e prezzemolo
"Pieve Vecchia" Bianco Veronese IGT 2006

CACIO, PEPE E MOSTO COTTO

Risotto mantecato al cacio e pepe,
mosto cotto di Corvina e olio alla menta
MG "Orgno" Merlot Veronese IGT 2003

MATURATO ALLE VINACCE

Controfiletto di manzo maturato 10 giorni nella
vinaccia di Amarone Alteo, veneziana in
rosso e cagliata affumicata
MG "Alteo" Amarone della Valpolicella DOCG 1999

PASSEGGIATA IN CAMPAGNA

Crema di latte infusa al fieno, miele di acacia,
polline di millefiori, bitter alla camomilla e
olio extravergine di oliva Fasoli Gino
San Zeno Passito, collezione privata

Prezzo a persona € 99,00

FASOLI GINO

vini dal 1925



MAGARI
ESTATES HOTEL & RESTAURANT



Magari Estates Hotel & Restaurant
Via Lauretana 1, 37030 Colognola ai Colli VR