

Enogastro den v Barbaggia

Příjezd a ubytování v Oliena, BB Managheri winebar, Ubytování v sardském stylu, s příjemným vinným barem a restaurací v srdci Barbaggia.



Odpoledne přesun do vinařské a identické vesničky Mamoiada (15km), prohlídka okolí a orientační výklad k historii

Degustace malých vinařů v Mamoiada

17:00 degustace-Cantina Francesco Cadinu, vinice se nachází v nadmořské výšce až 900m nad mořem, usměvavý Francesco má také jednu z nejstarších vinic až 120 let. Ochutnáme 4 vzorky.

18:30 degustace – Cantina Vike ViKe (ochutnávka 4 druhů vín s lehkým občerstvením místní produkce, cena 10eur/osoba)

20:30 – večeře v Oliena -Menu tradizionale da Pasquale. Všechny suroviny vlastní výroby. Gastro top! V malebné tradiční Cantině.

Menu tradizionale Sardo

Víno della casa, Cannonau Nepente di Pasquale, vodu, kávu a digestivo

Antipasto- typická variace sušených salámů, proscuitto, sýrů. + variace nakládané zeleniny, Pane Carasau, extra panenský olivový olej z Oliena (vše si vyrábí sám). Stůl se zaplní nakládanými a zapečenými zeleninovými speciality domácí výroby

Il secondo – Carne alla braccia-

Variace čerstvého pečeného masa na rožni.

Selečí žebříka (nejchutnější část masa), hovězí a specialita z divočiny.

Příloha- pečené brambory, zeleninový salát, Pane Carasau

Dezert, dle přání, grillované peccorino, nebo sladké Seadas (smažená těstovina plněné ovčím sýrem).

Caffé + digestivo

Cena Enogastro výletu 100 euro* zahrnuje ubytování, prohlídku s výkladem po okolí Mamoiada, 2 degustace ve vinařství, tradiční sardské menu připravené významným specialistou v oboru Paquale z Oliena.

