

# Wine & Taste Experience



Degustazione di salumi da suino nero e formaggi stagionati tre latti.

*In abbinamento: Pas Dose "Metodo Classico 36 Mesi sui Lieviti" Masseria Cardillo.*

Orecchiette con pomodorini confit su crema di melanzane e cacioricotta.

*In abbinamento: Rosapersempre "Primitivo Rosato Matera DOC" Tenuta Parco dei Monaci.*

Guancetta di suino nero cotta a bassa temperatura con vellutata di verdure stufate.

*In abbinamento: Aquila del Vulture "Aglianico del Vulture DOC" Tenuta Lagala.*

Crema di ricotta aromatizzata con scorza di arancia, crostini di pane di Matera caramellato e ristretto di fichi rosa di Pisticci.

*In abbinamento: Sacro Dono "Passito da Pinot Nero Basilicata IGT" Cantine Battifarano.*

  
**FERRARONI**  
*signature*  
HAIR SPA

[ferraronisignature.com](http://ferraronisignature.com)