

INNOCENT &
DELICIOUS

X



NEW MENU

Adrian Berta

Head Chef - Innocent & Delicious

Midii Marinara / Voilla

Vin asociat: Sur Mer Cuvee Alb 2022

Atrage atenția prin prospețimea, parfumul și natura sa prietenoasă. Este un vin ce impresionează cu aroma sa exotică, ce îmbină armonios note coapte și dulci de mandarine, piersici și mere roșii, oferind o experiență succulentă și vibrantă.

Ravioli cacio e pepe

Vin asociat: Sur Mer Chardonnay 2022

Prezintă o structură aromatică modernă și atrăgătoare. Aromele de piersici coapte, pepene galben, tartă de lămâie și grapefruit se împletesc armonios pe un fundal vanilat, cu subtonuri minerale bine definite.

Tagliatele cu vita si salsa de trufe

Vin asociat: Nud Roze 2022

Nuanța sa strălucitoare, cu tonuri de roz-piersică, pregătește terenul pentru o explozie aromatică captivantă. Aromele vibrante de zmeură și căpșune se îmbină armonios cu notele parfumate de mandarine și coajă de portocală, îmbrățișate de subtile impresii florale de petale de trandafir și iasomie, completate de accente dulci de condimente exotice.

Risotto cu zmeura

Vin asociat: Sur Mer Roze 2022

Dispune de toate caracteristicile necesare pentru a oferi o experiență estivală de neuitat: o nuanță delicată și strălucitoare de roz, asemănătoare foilor de ceapa, arome bogate, pline de viață și expansiv, cu un gust elegant, succulent și echilibrat. Completează nuanțele de căpșune coapte cu note dulci și exotice de portocale și mere roșii.

Asocieri de vinuri de către:

Valentin Ceafalau

Brand Ambassador Crama Rasova - Campion Mondial cu echipa Romaniei, la Campionatul Mondial de Degustare in Orb – La Revue de Vin de France 2023.



**INNOCENT &
DELICIOUS**

X



Adrian Berta

Head Chef - Innocent & Delicious

Piept de curcan la tigaie in sos de curry

Vin asociat: Sur Mer Pinot Noir 2020

Conturează cu măiestrie o structură aromatică bogată și precisă, evidențiind dulceața intensă a cireșelor amare, coacăzelor negre, murelor și prunelor afumate, amplasate pe un fundal aromatic dominat de vanilie, ciocolată neagră, piele tăbăcită, lemn dulce și un strop de scorțișoară.

Antricot de vita la gratar

Vin asociat: Imperfect Rosu 2021

Nuanța sa strălucitoare și purpurie te atrage și te pregătește pentru explozia aromatică a coacăzelor negre, gemurilor și prunelor afumate, învăluite în arome subtile de ciocolată neagră, piper zdrobit, violete, grafit și o notă discretă de piele tăbăcită.

Muschiulet de mangelita la gratar cu sos de lamaie

Vin asociat: Imperfect Alb 2022

aroma sa intensă de strugure dulce și copt este protagonistul, fiind perfect echilibrată și completată de subtilele tonuri de piersică albă, flori de iasomie și caprifoi, coajă de portocală și piper alb. Gustul său precis și echilibrat aduce în prim-plan nuanța distinctivă a strugurilor copti, dar nu ignoră nici senzațiile proaspete de mandarine și mere verzi.

Porc stir fry picant

Vin asociat: Imperfect Roze 2022

Un vin roze cu o personalitate distinctivă, complexă și elegantă, care încântă încă de la prima degustare prin abilitatea sa de a combina armonios senzațiile expresive și bogate de zmeură, căpșune, rodie și piersică coaptă, cu subtile nuanțe catifelate, bine reprezentate și echilibrate, de vanilie, ceară și pandișpan.

Caracatita la gratar

Vin asociat: Sur Mer Pinot Gris 2022

Farmecul acestui vin constă în abilitatea sa de a doza armonios aromele, menținând un echilibru remarcabil între tonurile de pomelo, grapefruit, mere și pere verzi, și cele de vegetale și flori de soc, aducând în același timp note delicate condimentate și minerale.

Asocieri de vinuri de către:

Valentin Ceafalau

Brand Ambassador Crama Rasova - Campion Mondial cu echipa Romaniei, la Campionatul Mondial de Degustare in Orb – La Revue de Vin de France 2023.

