

Una serata dedicata al **vitigno Riesling** e le sue diverse espressioni  
abbinate alla cucina gardesana di **Casa Leali**.

Una cena degustazione focalizzata sulla conoscenza di un territorio affascinante  
e un vitigno poliedrico da cui nascono vini versatili da scoprire.

## *Menù e Abbinamenti*

### **Riesling Troken 2020 – Fritz Haag**

Toast di scampo, ravanelli marinati, brodo al cedro e melissa

### **Riesling QbA Gimmeldingen 2007 – Müller Catoir**

Ceviche di trota, finocchio, menta e frutto della passione

### **Riesling Kabinett Wehlener Sonnenuhr 2019 – J. J. Prüm**

Risotto ai limoni del Garda

### **Riesling Spatlese Brauneberger Juffer 2018 – Fritz Haag**

Gnocco alla griglia, salsa al macis, polvere di friggitelletto e caviale Cru Caviar

### **Riesling Spatlese -secco- Saarburger Raush 2017 – Markus Molitor**

Anguilla alla brace, la sua salsa, miso e cavolo rapa agrodolce

### **Riesling Auslese Kaseler Nieschen 1999 – Karlsmühle**

Mela cotta nel suo estratto allo zenzero, lime e sorbetto vegetale

€130