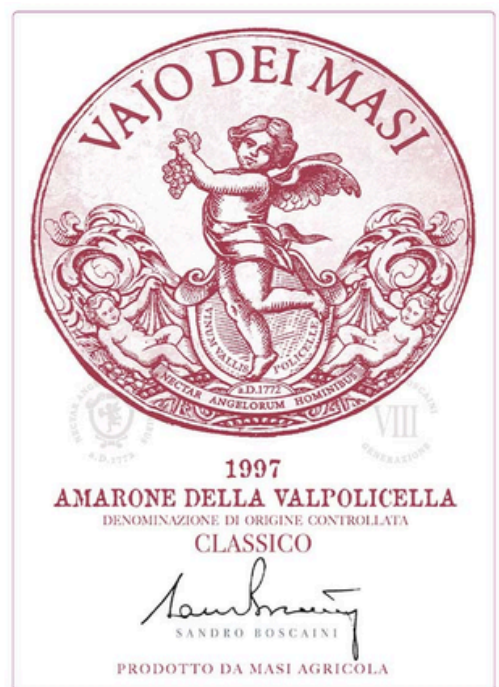


Nobis Hotel
STOCKHOLM

X

Masi



Familjen Boscaini har skapat vin i
över 200 år.

Ett av Italiens mest ansedda
vinföretag och absolut en av
huvudaktör på den Italienska
vinmarknaden.

Hjärta och fokus hos Masi är
självlklart Amarone och
Valpolicella Classico ,
vinmakning omfattar 17 vingårdar
i Valpolicella Classico men även
odlingar i Bardolino och Soave.

Den första Amaronen som
introducerades på den svenska
marknaden 1994 var Masi Vaio
Amaron.

Idag producerar Masi fem varianter
av Amarone, varav tre är
vingårdsbetecknad , vilket syns i
deras engagemang för att visa
terroirernas unika karaktär.

Den 27 och 28 Februari
välkomnar vi familjen Masi på
Nobis Hotel där vi kommer få
chansen att uppleva winemaker
dinner tillsammans med de.

Begränsat platser!

Säkra din plats via mail :

kristian.dejan@nobishotel.com

eller hemsida :

<https://www.nobishotel.se/noi>

Meny

HUMMERBISQUE SOPPA

1/2 hummersvans, krispig friterad
hummerklo, örtkrutonger och svart vitlöksaioli

Vign`Asmara
Chardonnay

CARPACCIO PÅ OXFILÉ

Serveras med chimichurri-majonnäs, citron-
tångpärlor, frisésallat,
cassavachips och karamellsten-ost från Arla
Unika

Barolo Campofiorin

HONUNGSGLASERADE & GRILLADE ABANICO IBÉRICO,

Serveras med romescosås, rostad
potatissallad med kapris och saltorkade
tomater samt rödvinssky

Amarone Costasera Riserva

DAGENS OST FRÅN ARLA UNIKA

Recioto

Pris : 1095 Sek /pp