

BEATRICE

R I S T O R A N T E



CRUDO

Crudo de sériole, sauce de litchi et yuzu, jalapeño, bottarga
Amberjack crudo, lychee yuzu sauce, jalapeño, bottarga

Accord vin / Wine Pairing: Mazzarosa Trebbiano Superiore d'Abruzzo DOC 2022

Notes de dégustation : Frais, vif et floral, avec des touches subtiles d'agrumes et de fruits à noyau.
Un vin de style apéritif qui éveille le palais.

Tasting Notes: Fresh, crisp, and floral with subtle citrus and stone fruit tones.
A perfect aperitivo-style wine that awakens the palate.

CARPACCIO DI VITELLO

Veau, sauce tonnato, champignons au miel marinés, miettes croustillantes à la truffe noire
Veal, tonnato sauce, pickled honey mushrooms, black truffled crispy crumbs

Accord vin / Wine Pairing: Mazzarosa Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG 2020

Notes de dégustation : Structuré, avec des arômes de petits fruits rouges mûrs, d'épices et de sous-bois.
Un rouge jeune mais équilibré, idéal pour accompagner ce plat.

Tasting Notes: Structured with ripe red berry fruit, spice, and earthy undertones.
A youthful yet balanced red to complement the dish.

CAPPELLACCI

Farce au homard et mascarpone, sauce aux tomates confites
Lobster and mascarpone stuffing, confit tomato sauce

Accord vin / Wine Pairing: Mazzarosa Pecorino Superiore d'Abruzzo DOCG 2021

Notes de dégustation : Élégant et aromatique, avec des notes de pêche blanche, d'herbes et de minéralité.
Un blanc plus ample offrant complexité et polyvalence gastronomique.

Tasting Notes: Elegant and aromatic with hints of white peach, herbs, and minerality.
A richer white offering complexity and food versatility.

BEATRICE

R I S T O R A N T E

CARRÉ D'AGNELLO

Carré d'agneau, purée de pois verts, menthe, panais glacé, chips de carotte
Rack of lamb, green pea purée, mint, glazed parsnip, carrot chips

Accord vin / Wine Pairing: Mazzarosa Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOCG 2017

Notes de dégustation : Profond et évolué, avec des notes de cerise noire, de tabac et de cuir.
Les tanins soyeux et la finale persistante en font un rouge remarquable pour l'agneau.

Tasting Notes: Deep and mature with notes of dark cherry, tobacco, and leather.
Smooth tannins and a long finish make this a show-stopping red for rack of lamb.

IL DOLCE

AFFOGATO

Glace à la vanille de Madagascar, mousse au mascarpone, granité au café
Madagascar vanilla ice cream, mascarpone mousse, coffee granita

Accord vin / Wine: Dominio de la Vega Idilicum Brut (Cava NV, Valencia, Spain)

Notes de dégustation : Le nez est vif et frais, avec des arômes de pomme verte croquante et d'agrumes, accompagnés de subtiles nuances grillées rappelant la brioche ou le pain fraîchement sorti du four. Ces qualités vives, sèches et légèrement toastées font de l'Idilicum Brut un accord rafraîchissant et équilibré avec la douceur onctueuse du dessert affogato café-crème.

Tasting Notes: The aroma is bright and fresh, featuring crisp green apple and citrus fruit notes along with subtle toasty, brioche-like nuances reminiscent of freshly baked bread. These bright, dry, toasty qualities make Idilicum Brut a crisp, refreshing complement to the sweet coffee-and-cream affogato dessert.

Mazzarosa event in collaboration with:



les vins
leanto
wines

