

# SI Bygg, 25 september 2020, Karl Marius + Vestgard mat

## Italienske perler

<b>Smaking:</b>	<b>Vin</b>	<b>Årgang</b>	<b>Pris</b>
<b>Hvitvin</b>			
<b>4247001</b>	<b>Mastroberardino Greco di Tufo</b>	<b>2019</b>	<b>220,00</b>
<b>7696701</b>	<b>Schiopetto Collio Friulano 2016</b>	<b>2016</b>	<b>329,40</b>
<b>Forrett:</b>			
<b>4247001</b>	<b>Mastroberardino Greco di Tufo</b>	<b>2019</b>	<b>220,00</b>
<b>Rødvin</b>			
<b>6966501</b>	<b>Vajra Monterustico Dogliani</b>	<b>2019</b>	<b>205,00</b>
<b>10604601</b>	<b>Occhipinti BB Vino di Contrada Frappato</b>	<b>2017</b>	<b>569,70</b>
<b>8121005</b>	<b>Foradori Granato (magnum)</b>	<b>2016</b>	<b>1199,00</b>
<b>Hovedrett:</b>			
<b>6966501</b>	<b>Vajra Monterustico Dogliani</b>	<b>2019</b>	<b>205,00</b>
<b>Dessert:</b>			
<b>1349602</b>	<b>Donnafugata Ben Ryé Passito di Pantelleria (halvflaske)</b>	<b>2017</b>	<b>350,00</b>

## Meny - Vestgaard

### Forrett

**Potage på saltbakt sellerirot, høstsalat med epler, valnøtter, selleri & selleria**

### Hovedrett

**Grillet & kokt "Peka" på Jærsk måte med Rogalam, Jærost & sesongens grønnsaker**

### Dessert

**Småbrisne bondepiker**