



jiva
LE RESTAURANT

SOIRÉE
OENOLOGIQUE



LUNDI 01 JUIN À 19H00

Laissez-vous séduire par un menu d'exception
imaginé par nos Chefs
Jean-François Vasseur et Marco Manunza.



CA' DEL BAIO

BARBARESCO

APERITIVO

San Daniele affinée 18 mois tranchée à la Berkel
Mozzarella figliata
Focaccia maison aux olives noires Taggiasche & tomates confites
Sablé au Parmigiano Reggiano

Langhe Riesling DOC « Frè » 2024

ANTIPASTO

Tentacule de poulpe grillé,
condiment à la cerise, salicorne, amande & fenouil,
émulsion amande & ail doux

Langhe Chardonnay DOC « Sermine » 2024

PRIMO

Ravioli d'artichaut & noisettes du Piémont
Jus de légumes réduit au vinaigre balsamique de Modène, graines de moutarde

Langhe Nebbiolo DOC « Bricdelbaio » 2023

SECONDO

Tagliata de filet de bœuf
Risotto crémeux aux champignons & truffe Melanosporum,
Pesto roquette, jus réduit au Barbaresco

Barbaresco DOCG Asili 2016

Barbaresco DOCG Asili Riserva 2012

DOLCE

Rhubarbe confite, betterave & framboise

Moscato d'Asti DOCG « 101 » 2025

Mignardises

180 Euros par personne

Prolongez cette expérience d'exception dans le confort du Jiva Hill Resort.

La nuitée pour deux personnes, avec petit-déjeuner, est proposée au tarif privilégié de 340 €* pour les convives de la soirée œnologique.

*sur disponibilité.