

# MeatEater's starred nights



ANDREA PASQUALUCCI  
MATTEO CRUBELLATI

Join us for an extraordinary dining experience as acclaimed chefs  
Matteo Crubellati, Head Chef of MeatEater, and Andrea  
Pasqualucci, a Michelin-starred chef from Rome, collaborate to  
create an exceptional menu.

Dinner

4000,-

Wine Pairing by Vino Markuzzi

\*1800 / \*\*3200,-

---

DATE

20 +21/ JUN / 2023

TIME

06:30 PM

---

LOCATION

MEATEATER STEAK & WINE

---

◆ Reservation required [info@meateater.cz](mailto:info@meateater.cz) ◆

# MeatEater's starred nights



## WINES BY VINO MARKUZZI

### *Welcome Drink*

Rustico Nino Franco Prosecco di Valdobbiadene brut Superiore

### *Amuse bouche*

\*Villa Sparina, Gavi di Gavi DOCG Piemonte

\*\*Pinot Bianco Berg DOC Colterenzio, Alto Adige

### *Cold Appetizer*

\*Chardonnay Bastia Langhe DOC Conterno Fantino,

\*\*Villa Bucci Riserva 2018 DOCG Verdicchio dei Castelli di Jesi

### *Warm Appetizer*

\*Langhe Nebbiolo DOC Cordero di Montezemolo, Piemonte

\*\*Barbaresco Martinenga DOCG Marchesi di Gresy, Piemonte

### *Refresh*

Villa Sparina brut Spumante, Método Classico, Piemonte

### *First Main Course*

\*Il Pino di Biserno, Tenuta di Biserno, Toscana

\*\*Giorgio Primo, Fattoria La Massa, Tosana

### *Second Main Course*

\*Faro Palari DOC di Salvatore Geraci, Sicilia

\*\*Barolo Bussia Riserva 2015 DOCG Giacomo Fenocchio, Piemonte

### *Dessert*

\*Moscato d'Asti DOCG Marchesi di Gresy, Piemonte

\*\*Recioto di Soave La Perlara DOCG Ca Rugate, Veneto