



SERATA DEGUSTAZIONE CON I VINI DELLA
CANTINA "PODERI LUIGI EINAUDI"
GIOVEDÌ 31 GENNAIO ALLE 20:30

°Filetto di maiale con spuma tonnata,
finocchi al pepe bianco e arancia.

Abbinato con: Langhe DOC 2017 14% vol Donna Ida
(Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot gris)

°Diciamo "pane e salame".

Abbinato con: Dogliani DOCG 2017 14% vol
(Dolcetto 100%)

°Agnolotti del Plin, crema di fagioli Azuki,
ragù bianco di agnello e grana.

Abbinato con: Nebbiolo 100% DOCG 2017 14% vol

°Manzo brasato, polenta al cardamomo,
radicchio tardivo e castagne.

Abbinato con: Barolo DOCG 2013 Ludo 14% vol

°Dessert.

Abbinato con: Moscato D'Asti DOCG 2017 5,5% vol

prezzo a persona €45.00

La serata sarà condotta dalla sommelier Adelaide Mallozzi
della Fondazione Italiana Sommelier