



SERATA DEGUSTAZIONE CON I VINI DELLA
CANTINA PIEMONTESE "LA BIOCA" (Langhe)
MARTEDÌ 17 DICEMBRE ALLE 20:30

° Vellutata di cavolfiore con gamberi rossi
di Mazara del Vallo, melograno e zest all'arancia
abbinato con "Ricciante" bollicina di Nebbiolo e Freisa,
charmat brut rosè IGT 2017 12% vol

° Baccalà mantecato con patate croccanti,
cipolla rossa caramellata e tzatziki all'aneto
abbinato con "Favorosa" Favorita 100%
affinato in barriques e acciaio DOC 2016 12,5% vol

° Riso vialone nano al tartufo nero
con chips di parmigiano e burro di bufala
abbinato con "Stermà" Nebbiolo d'Alba,
affinato 14 mesi in tonneau di rovere francese DOC 2017 14,5% vol

° Cinghiale al ristretto di pomodoro
con polentina al taleggio e sedano ai semi di lino
abbinato con "Aculei" Barolo,
affinato 30 mesi in tonneau di rovere francese DOCG 2014 14,5% vol

° Selezione di formaggi, miele e marmellate artigianali
abbinato con "Moschiaccio Moscato d'Asti dolce,
DOCG 2017 5% vol

prezzo a persona €45.00

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