



CaViola

Venerdì 25 Ottobre 2019, alle 20:30 vi aspettiamo per degustare i vini della prestigiosa cantina “Ca’ Viola” di Dogliani (Cn).

Il menù è stato creato per valorizzare questi vini eccezionali, che porteranno, per una sera, il Piemonte dei grandi rossi a Renazzo. La degustazione viene proposta a 65,00€ per persona tutto compreso, grazie anche al contributo della Cantina.

Stuzzichino

Antipasto

Tartara di filetto di Fassone Piemontese selezione “Carni Botalla” con salsa di pane integrale, spuma di “bagna couda”, polvere di tuorlo e cracker ai capperi

-Barbera ‘17-

Primi piatti

Agnolotti piemontesi ripieni di ossobuco stufato alla scorza di agrumi con il suo sugo d’arrosto, parmigiano 36 mesi e pesto di salvia

-Dolcetto ‘15-

Risotto carnaroli del vercellese con funghi porcini, gelato alla crema salata di toma piemontese, **tartufo nero pregiato**

-Nebbiolo ‘16-

Pietanza

Bocconcini di guancia di cinghiale brasata nel Barolo con cremoso di zucca violina, salsa prezzemolata e spugna di polenta

-Barolo ‘14-

Peccato di gola

Bonet alla piemontese con salsa di nocciola “Tonda gentile delle Langhe i.g.p.”, sorbetto tropicale e pellicola di rhum

-Passito Flètry Muscat Valle d’Aosta ‘16-

Info e prenotazioni 051\900713

info@ristorantecavalieriducati.it