

Martedì 13 ottobre - ore 20  
**ParlandoDiVino in Trattoria & RestaurAction**  
serata speciale a cura di Civiltà del bere

## MENU

Tartare di filetto di Chianina con tutti i suoi sapori  
Tagliere di bresaola della Val d'Ossola, Culatello di Zibello, salame di nostra produzione,  
Capocollo di maialino toscano, polenta e fonduta di formaggella di Roccaverano

La nostra verdura in peperlizia

*Nodi, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2018 di Nino Franco*  
*Myò – Friuli Colli Orientali Pinot bianco Doc 2018 di Zorzettig*

•

Risotto crema di zola dolce, ricotta e salsiccia di Cinta Senese

*Nussbaumer, Alto Adige Gewürztraminer Doc 2018 di Cantina Tramin*

•

Filetto di Maialino Toscano cotto a bassa temperatura e sfumato al Chianti Classico

*Villa Rosa, Chianti Classico Gran Selezione Docg 2016 di Famiglia Cecchi*

•

Guancetta di Maremma stufata al Sangiovese su patata schiacciata al profumo di rosmarino  
*Solenida, Costa Toscana Sangiovese Igt 2015 di Tenuta Podernovo (SuperTuscan, novità assoluta)*

•

Il pandolce ai due cioccolati con ananas e mango su crema inglese

Caffè

---

TRATTORIA FALCONI di Giorgio e Marco Falconi  
Via Valbona 81, 24010 Ponteranica (Bergamo)  
035 572236 - 349 4131424 (Marco)  
parlandodivino@live.com - trattoria.falconi@inwind.it

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE: € 50**