

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 Maremmana 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