

ParlandoDiVino in TRATTORIA
MERCOLEDÌ 23 – SETTEMBRE

I VINI DEL SEBINO E LA BRUNA ALPINA
scopriremo, dalle parole di Federico Bovarini (Brand Ambassador) di

MURATORI FRANCIACORTA

ospite d'onore della serata con i loro meravigliosi vini

IL BRUT IL SETTICLAVIO ed MANTOROSSO

AD OGNI PIATTO IL SUO VINO

CENA DEGUSTAZIONE

MENÙ

ANTIPASTO

**-Carne salada di Bruna Alpina originale fumè
con cavolo rosso in agrodolce**

**-Pancia di Bruna Alpina in Prosciutto (servita fredda dopo 5 ore di cottura)
con insalatina novella olio e limone**

**-Battuta di Bruna Alpina,
Su letto di insalatina novella, Frutto del capperio e sale di Cernia**

-Polenta e fonduta di Branzi

- Formai de Mut DOP e confettura di fichi

-La nostra Verdura in peperlizia

Vini abbinato :- BRUT FRANCIACORTA oltre 18 Mesi sui Lieviti

Primo piatto

Risotto Carnaroli

Famiglia Campanini

con la “Mascherpa” (Ricotta) di latte di Bruna Alpina e finferli freschi

Vini abbinato :- SETTICLAVIO, CHARDONNAY IGP SEBINO

Secondo piatto

MANZO ALL' OLIO

DI BRUNA ALPINA

con pure di bianca di Martinengo

Vini abbinato :- MANTOROSSO, PINOT NERO IGP SEBINO

Dolce Crumble di mele con il nostro gelato al fiordilatte

TRATTORIA FALCONI

di

Giorgio e Marco Falconi Chef e Sommelier Professionisti

Via Valbona – Ponteranica Tel.035 572236

Oppure Cel 3494131424 Marco

mail - parlandodivino@live.com mail - trattoria.falconi@inwind.it

COSTO SERATA 65,00 EURO TUTTOCOMPRESO- MAX 50 PERSONE ore 20,00 – 23,00