Parlandodivino in Trattoria

MERCOLEDI 18 Novembre ore 20,00

Sua Maesta

iL Tartufo bianco d'Alba

MENÙ

Iniziamo con un grande classico della nostra cucina, la carne cruda all'albese

Battuta a coltello con Tartufo bianco d'Alba

E

Polenta con Ragù bianco alla Piemontese

Pan brioche e paté di Fegato di Fassona

Toma al tartufo e confettura di Fichi

Primo piatto

Risotto Carnaroli Bianco e Nero

con Fonduta di grana al **Tartufo Bianco d'Alba**

Secondi piatti

Uova in Camicia al Tartufo Bianco d'Alba

con crema di Toma Piemontese - Alta Val Grana in provincia di Cuneo

Il Tartufo si sposa alla perfezione con l'uovo in camicia
è un modo originale e gustoso per cucinarlo

Dolce

il Tartufo bianco

CAFFE, AMMAZZA CAFFÈ
CON LA REGINA DELLE GRAPPE
GRAPPA DI BAROLO RISERVA DEL 1989 DISTILLERIA MAROLO

iL vino in Tavola

Cuvée Brut il Drago e la Fornace 2024
Un sapore aromatico con un perlage fine e persistente, con freschezza e eleganza.

Barbaresco Marne Forti 2020
L'uva è il Nebbiolo, la terra quella tra Barbaresco, Neive e Treiso. Il vino si presenta rosso granato, con profumo fruttato e speziato, sapore pieno e caldo.
Affinamento di almeno 26 mesi, di cui 9 in botti di rovere/castagno.
colore rosso tendente al granato, ha profumo caratteristico, etereo e sapore vellutato, austero ed asciutto.

Giorgio e Marco Falconi Chef e Sommelier Professionisti
TRATTORIA FALCONI
Via Valbona – Ponteranica Tel.035 572236
Oppure Cel 3494131424 Marco
mail - parlandodivino@live.com mail - trattoria.falconi@inwind.it

€ 100,00 tutto compreso

MAX 50 PERSONE Orari serate: 20:00 – 23:00