

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

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 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 2017 di Cantina Tramin

•

Filetto di Maialino Toscano cotto a bassa temperatura e sfumato al Chianti Classico
Guancetta di Maremmana stufata al Sangiovese su patata schiacciata al profumo di rosmarino

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

Solenida, Costa Toscana Sangiovese Igt 2015 di Tenuta Podernovo
(SuperTuscan, novità assoluta)

•

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

Caffé

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

COSTO SERATA: € 50 tutto compreso
(50 posti disponibili)