



L'A.I.D. Associazione Italiana Degustatori e Trattoria Falconi
Presenta Parlando di Vino e Distillati in Trattoria

MENU E ABBINAMENTI

DALLA DISTILLERIA INVITTI NASCE :-

Per cominciare il Cocktail di benvenuto "IL PRUIÑA"

ABBINATO AGLI ANTIPASTI

Bresaola punta d'anca IGT salumificio di Alberto Testini
con misticanza condita con olio limone e scaglie di Casera DOP

Tagliere del Norcino

Speck Alto Adige

Crudo tre corone San Daniele

Salame delle valli Bergamasche di nostra produzione

Coppa di Cinta Senese (maialino Toscano)

La polenta TARAGNA e la fonduta di Bitto

Cetriolino alla bergamasca olio e parmigiano

I Taglieri del Casaro - I nostri formaggi e i finger-food

Branzi Dop a spicchi

La Toma della Maremma

Bitto Dop

Serviti con la nostra marmellata

Per continuare con il mitico Cocktail "INVITTI A NOZZE"

ABBINATO AL Primo Piatto

Risotto Carnaroli con Brodo vegetale,
sfumato al *Nebbiolo di Valtellina Ascesa* Doc
Con Battuta croccante di lardo e riduzione di mirtilli

e per finire il Cocktail "FIOR D'ORO"

ABBINATO AL Secondo Piatto

Cuore di Reale allo Sforzato di Valtellina D.O.C.G
Con polenta Taragna e patate al forno

Dolce

Il PanDolce ai due cioccolati (il nostro panettone d'autunno)
su crema inglese, bagnato con liquore di grappa al mirtillo Invitti

durante la cena SU OGNI TAVOLO SERVIREMO

il Nebbiolo di Valtellina DOC Ascesa

Raccontato e servito dai degustatori di A.I.D. (Associazione Italiana Degustatori)

Acqua - caffè e Ammazza caffè

TESSERATI 45 EURO A PERSONA - NON TESSERATI 55 EURO

(PER CHI NON È TESSERATO è possibile tesserarsi durante la serata..... tessera 30 euro valida anche per il 2021)

Prenotazione obbligatoria NEL RISPETTO DELLE NORME COVID 19 Massimo 50 persone