

Colori e sapori d' autunno ...

La cena degustazione sarà preceduta da una introduzione, a cura di un Sommelier, il quale spiegherà i vini che accompagneranno la cena ed il loro abbinamento.

Ad ogni portata sarà abbinato un vino, di volta in volta verrà illustrata l'azienda, la determinata etichetta e tutte le espressioni relative a ciascun calice e piatto.



Menu

Antipasto

Crostone di polenta con crema di gorgonzola e noci

MONTECUCCO DOC TOSCANA

Primo

Pizzoccheri alla valtellinese delicati

**VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA
RISERVA 2010 RAINOLDI**

Secondo

Lombo di maiale alle prugne

MERLOT

Dessert

Torta ai frutti di bosco

BRACHETTO D' ACQUI ROSA REGALE BANFI

