



RISTORANTE – VINERIA
“LA NICCHIA”



CENTOCENE PER SLOW WINE 2018

Cari Amici, siamo giunti all'ottava edizione di CentoCene che speriamo sia ormai diventato un appuntamento fisso nella vostra agenda. Durante la serata i partecipanti potranno gustare i vini segnalati nell'edizione 2018 della guida come Vino Slow, Grande Vino e Vino Quotidiano o i vini prodotti dalle aziende riconosciute con i simboli Chiocciola, Bottiglia e Moneta. Cinque vini in degustazione e la guida SLOW WINE 2018 in omaggio

Venerdì 24 novembre 2017 Ore 20.30

Cavour RISTORANTE LA NICCHIA Via Roma, 9

MENU

TOTANO RIPIENO SU LETTO DI CAVOLO NERO

(Alto Adige Strasserhof - Hannes Baumgartner A.A. Valle Isarco Kerner 2016)

CAPELANTE E TESTINA MARINATA FRITTE, SPUMA RAFANO E MELE

Sicila Nocera 2015 – Planeta)

GNOCCHI DI ZUCCA RIPENI DI CEVRIN DI COAZZE, SALSA AL TARTUFO NERO,

(Aglianico del Vulture 400 Some 2014 – Carbone)

LES CAIELLETTES TRADIZIONALI VALDESI

(Nobile di Montepulciano 2014 – Boscarelli)

LA COSCIA DI ANATRA FARCITA DI FOIE GRAS

(Barbaresco Gallina 2013 – Piero Busso)

MISTO DOLCE DELLA NICCHIA

(Moscato d'Asti Cà d'Gal)

Costo € 55.00 (€ 50.00 SOCI SLOW FOOD) compreso una copia della guida Slow Wine 2018

Prenotazione direttamente al ristorante tel.0121 600 821 entro il 21/11/2017

P.S. – POSTI LIMITATI