



RISTORANTE - VINERIA
"LA NICCHIA"



Oltre 500 Aziende della guida con più di 1000 etichette hanno caratterizzato la presentazione il 13 ottobre a Montecatini Terme della guida ai vini d'Italia 2019 di Slow Wine.

Slow Wine 2019 dopo la presentazione va in giro per l'Italia con una tournée che non si può perdere. Da metà novembre in poi è tempo di CentoCene, la manifestazione che coinvolge ogni anno più di 3000 appassionati di enogastronomia.

In cosa consiste? La formula è semplicissima. Lo dice il nome stesso. Si organizza una cena con i vini premiati di Slow Wine 2019 (6 etichette per cena con la guida in omaggio). Per noi è il modo migliore per far capire fino in fondo il senso del nostro lavoro. Riteniamo, infatti, che il vino vada bevuto nel suo giusto contesto, ovvero con le gambe sotto un tavolo e accompagnato da piatti adeguati a esaltarne le caratteristiche.

Martedì 11 Dicembre 2018 Ore 20.30
Cavour RISTORANTE LA NICCHIA Via Roma, 9

MENU

Piccolo fritto di verdure e pesce
(For England Rosè pas Dosè 2012 - Contratto)

Baccalà e cavolo nero
(Castelli di Jesi Verdicchio Ris.CI.Dino 2015 - Filodivino)

Il cardo gobbo con fonduta di Plaisentif
(Rossese di Dolceacqua Sup. Luvaira 2016 - Tenuta Anfossi)

Gnocchi di patate e castagne con ragù di cervo
Castel Serranova 2014 (Negroamaro e Susumaniello)- Vallone)

Brasato di bue al barolo su crema di mais pignulet
(Barolo Lazzarito 2013 - Casa E.di Mirafiori)

Formaggi delle nostre Valli al carrello
(Nero d'avola - Nero Sanlorè 2013 - Sicilia Gulfi)

Piemonte goloso
(Moscato d'Asti Cà d'Gal)

Costo € 55.00 compreso una copia della guida Slow Wine 2019

Prenotazione direttamente al ristorante tel.0121 600 821 entro domenica 9 dicembre

Tavoli conviviali, posti limitati