



RISTORANTE - VINERIA
"LA NICCHIA"

RITORNA CENTOCENE, LA CENA DI PRESENTAZIONE DELLA GUIDA AI VINI D'ITALIA DI SLOW FOOD

I GRANDI VINI D'ITALIA RECENSITI IN SLOW WINE IN ABBINAMENTO AI PIATTI DEL RISTORANTE LA NICCHIA

Venerdì 3 Dicembre 2021 Ore 20.30

Cavour RISTORANTE LA NICCHIA Via Roma, 9

MENU

Piccolo stuzzichino di benvenuto

(Valdobbiadene Sup.Extra Brut Particella 232 – Sorelle Bronca)

**Tortino scomposto di cardo gobbo, uova bio, spuma di acciughe
(Greco – Pietracupa)**

**Salmone biologico di Scozia "Wester Ross", gocce di topinambur
(Vernaccia di San Gimignano "Carato" – Montenidoli)**

**Risotto "Gigante Vercelli" lumache opercolate, aglio e prezzemolo
(Sangiovese "Casina" – Podere Il Palazzino)**

**RAVIOLI DI PASTA DI CASTAGNE RIPIENI DI ANATRA E MELE,
POLVERE DI MELE**

(Valtellina Superiore Sassella "Stella Retica Riserva – Ar.Pe.Pe.)

**Controfiletto di cervo in crosta di noci e miele
(Montepulciano d'Abruzzo "Anfora" - Agricola Cirelli)**

Misto dolce della Nicchia

PREZZO :

A PERSONA: € 60,00 compresa una copia della GUIDA "SLOW WINE 2022"

A COPPIA: € 110,00 compresa una copia della GUIDA "SLOW WINE 2022"

PREZZO SOCI SLOW FOOD:

A PERSONA: € 55,00 compresa una copia della GUIDA "SLOW WINE 2022"

A COPPIA: € 100,00 compresa una copia della GUIDA "SLOW WINE 2020"

Prenotazione direttamente al Ristorante tel. 0121 600 821

entro Mercoledì 1 dicembre

POSTI LIMITATI