



Giovedì 27 ottobre 2016

## **La Barbera incontra il bollito**

**In collaborazione con  
il sommelier Francesco Pagani**

Benvenuto con  
Sua maestà la testina con salsa ai cucunci di capperi

Gallina di Bresse  
con purè di patate al profumo di limone e noce con veli di Bitto

**Barbera dell'Oltrepò Pavese 2015 Cà Montebello, *Scarani***

Il cappelletto al prosciutto di Carpegna  
cotto nel ristretto di verdura

**Barbera d'Asti 2014 Tasmorcan, *Elio Perrone***

Un po' bollito un po' no con le sue verdure al vapore e uovo in camicia  
*Selezione di carni scelte un po' bollite e un po' cotte a bassa temperatura*  
Salsa rossa Piemontese e Salsa verde rivisitata

**Barbera d'Alba 2013, *Brangero***

Parfait al Limoncello di Sorrento  
con Amaretti di Sassello

Caffè con frivolezze della Diodona

Serata a 40,00 euro