

MENU

FESTA REGIONALE DEGLI AUGURI 2018

Brindisi di benvenuto con chicche salate di Gino Fabbri

Pignoletto 1877 Metodo Classico Nature 2015
Lodi Corazza

Sformatino di patate, straccetti di burrata, salsa al mosto cotto e chips di zucca

Cuvée Picri, Pignoletto frizzante
Isola

Piccoli Balanzoni in crema di Parmigiano Reggiano e cialda croccante

Pignoletto Classico Vigna del Grotto 2016
Orsi - Vigneto San Vito

Tagliolini al prosciutto croccante e zeste di limone

Sauvignon Mastro Nicola 2016
Mastrosasso

Petroniana con patate al forno

Barbera quaranta etichette di Garò 2013
Gradizzolo

Dolci della tradizione di Gino Fabbri

Colline Marconiane Pignoletto Passito 2013
Rubrum Cor Laetificans Rosso Passito 2015
Floriano Cinti Vignaiolo

BOLOGNA

1 DICEMBRE 2018



Associazione
Italiana
Sommelier

AIS Emilia