

A tavola con il produttore

RISTORANTE LA TORRICELLA

MONFORTE D'ALBA

23marzo2018

Menu

Prosciutto crudo di Cuneo d.o.p.
su affettatrice manuale con focaccia

Sformatino di Raschera con verdure croccanti
e salsa al Miele

Ravioli del plin al ripieno di brasato
con fondente di patate

Rolata di coniglio e Prosciutto crudo di Cuneo
con contorni dell'orto

Tortino di nocciole e zabaione al Riesling

Prezzo: 35 €

I vini

cantina "Diego Pressenda"

Metodo Classico "Letizia" Pas Dosé

Langhe DOC Rosato "Pumin Rus"

Dolcetto d'Alba Superiore DOC

Barbera d'Alba DOC "Ariota"



FEASR - FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE:
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI - PROGETTO REALIZZATO
CON IL CONTRIBUTO DELL'UNIONE EUROPEA E DELLA REGIONE
PIEMONTE - PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020 MISURA
3 - SOTTOMISURA 3.2 - BANDO 1/B 2017

