



I Vini Naturali

VENERDI' 28 SETTEMBRE 2012
alle 20e30

L'approccio organico de Le Barbaterre e di affermati produttori italiani:
Marzemino frizzante "Besmein Capolegh" 2011 - Le Barbaterre (Emilia)
Nosiola "Fontanasanta" (anfora) 2009 - Elisabetta Foradori (Trentino)
"Carat" Bianco 2004 - Fulvio Bressan (Venezia Giulia)
Zibibbo secco 2009 - Nino Barraco (Sicilia)
Brunello di Montalcino 2006 - Marino Colleoni (Toscana)

vini raccontati da Matteo Pessina - degustatore indipendente

Crostatina di passatelli, fave, salame e fonduta di pecorino

Polpettine di risotto al Besmein

Prosciutto d'anatra al sale, pain brioche all'olio e composta di ribes

Pappardelle al sugo di coda di vitello, polvere di pomodoro e olive nere

Brasato di fassona con spätzle colorati

Zuccotto con cuore d'uva fragola, panna acida e caramello speziato

proposte dalla cucina di Dalila Davoli

Società Agricola Bedogni


Le Barbaterre

€ 50

Via Cavour, 2/A Bergonzano di Quattro Castella (RE)
INFO: tel. 0522 247573 info@barbaterre.it