



Sauvage!!!

VENERDI' 12 OTTOBRE 2012
alle 20e30

*Tutti i toni del Sauvignon Blanc (con e senza bolle)
dalla Loira alle colline reggiane, passando per il Collio e l'Alto Adige:*

Sauvignon Metodo Classico 2010 - Le Barbaterre (Emilia)

Sauvignon Frizzante f.b. 2011 - Le Barbaterre (Emilia)

Sancerre "Les Monts Damnés" 2007 - Pascal Cotat (Loira)

Sauvignon "Voglar" 2008 - Peter Dipoli (Alto Adige)

Sauvignon Collio 2006 - Franco Terpin (Venezia Giulia)

vini raccontati da Matteo Pessina - degustatore indipendente

Carpaccio di baccalà affumicato, bufala e gelato all'olio extravergine

Raviolo "doppio" (castagne e funghi) alle erbe aromatiche

Pizzoccheri, zucca e gorgonzola

Filetto di maiale all'uva

Terrina di ricotta, gelatina al Bitter Campari e sorbetto al pompelmo rosa

proposte dalla cucina di Dalila Davoli

Società Agricola Bedogni

€ 45

Le Barbaterre

Via Cavour, 2/A Bergonzano di Quattro Castella (RE)

INFO: tel. 0522 247573 info@barbaterre.it