

Erbaluce in bollicine

Cena con degustazione di vini
del Consorzio Tutela Vini Doc Caluso
Carema Canavese in un incontro
di sapori canavesi e mantovani

giovedì 22 novembre 2007 | ore 20,00

presso

Ristorante Negri

largo Martiri della Libertà, 14 | Gonzaga, Mn

menu

Spiedone di salame di patate con polentina e chiodini

Minestra di cavolo verza di Montalto Dora
con salsiccia mantovana e pasta reale

Fagottino in foglia di cavolo verza con maiale,
pancetta mantovana e Parmigiano Reggiano
su letto di crema di zucca

Budino di castagne con con zabaione caldo
al Caluso passito

vini

Erbaluce spumante metodo Charmat

Erbaluce spumante metodo tradizionale

Erbaluce passito

Grappa Revel Chion

prenotazione obbligatoria (max 30 posti):

Ristorante Negri > tel. 0376.528182

Slow Food Basso Mantovano > tel. 329 3176082

costo della cena:

soci slowfood € 30,00 | non soci € 35,00

