

# “VINO ALCHEMICO”

Venerdì 20 Ottobre 2017

in collaborazione con l'azienda agricola “Bel Sit” (<http://belsit.wine>)

Sformato di verza con fonduta di formaggio di baita

Strudel con ricotta, pancetta e trevisana

Crostino di polenta con porcini e speck

Insalatina di orzo con pasta di salame e cipolla rossa

Crespella di farina saracena con formaggio e funghi

Tournedos scomposto

Crostone di polenta e salsa bernese

Assaggio di due gorgonzola di Cameri

Bis di crostate

Caffé

**€ 39,00**

**Exordium 2015 i.g.t. 14,5°** (Croatina e Barbera vigneto selvaggio e vendemmia prematura)

**Cà Barnaba 2015 i.g.t. 15,5°** (Croatina e Barbera vigneto giovane e vendemmia tardiva)

**POSSIBILITA' DI ACQUISTARE I VINI PRESSO IL RISTORANTE**

**“Exordium” € 18,00 a bottiglia (<http://belsit.wine/exordium>)**

**“Cà Barnaba” € 20,00 a bottiglia (<http://belsit.wine/ca-barnaba>)**