



CENA DELL'ALLEANZA ALL'ENOTECA LEONE

Giovedì 18 ottobre 2012 ore 20,00

Menu

*Pressata di lingua di razza Varzese 🍷
con chutney di pomodori verdi*

*Fagottini all'Agri di Valtorta 🍷 con burro nostrano
ed erbe aromatiche*

*Coscia farcita di Coniglio grigio di Carmagnola 🍷,
guanciale rosolato di cinghiale e riduzione di Nebbiolo*

*Crostatina di confettura di Albicocca di Valleggia 🍷
con gelato alla Lavanda*

In accompagnamento:

*Grechetto Castello di Magione 2011
Cabernet Cantina Le Fraghe 2001*