

Sabato 20 Aprile ore 19.30
All'Antica Trattoria da Bruna – Sanvarese di Torre d'Isola

Emozioni e Passioni dell'Oltrepò **CENA dedicata alle BOLLICINE**

Insieme alle Aziende



Calice di benvenuto

Maria Antonietta V.S.Q. Pinot Nero Metodo Classico
Azienda Agricola Il Feudo di Nico - Mornico Losana (Pv)

Menù

Salumi del territorio

O.P. DOCG Metodo Classico Pinot Nero Brut Nature
Cantina Picchi di Picchi Gabriele & C.S.S - Casteggio (Pv)

Risotto con Funghi Porcini del Parco del Ticino e Zucca Delicia
mantecato alla Crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Roccapietra V.S.Q. Blanc de noirs Metodo Classico Extra Brut
Cantine Scuropasso - Pietra de' Giorgi (Pv)

Filetto di Salmone Norvegese
in crosta di nocciole su crema di patate

"NorEma cuvée" Pinot Nero Metodo Classico Extra Brut
Cantine Calatroni - Montecalvo Versiggia (Pv)

Crostata di fragole

"Il Volpara" Moscato di Volpara I.g.t.
Azienda Agricola Il Poggio di Alessi Roberto - Volpara (Pv)

Caffè e Acqua

Quota di partecipazione 40 euro
Obbligo di prenotazione al 333.7679621

La prenotazione è confermata a seguito
del pagamento entro il 12 aprile



Il servizio è a cura di Sommelier FISAR PAVIA.
Gli eventuali utili saranno utilizzati dal Comitato Civico per iniziative
o opere socio-culturali rivolte alla comunità di Torre d'Isola