

**FIVI**Mercato Vini
DEI VIGNAIOLI INDIPENDENTI

UN MERCOLEDÌ DA VIGNAIOLI

25 ottobre 2017

**VIGNAIOLI
ITALIANA
FEDERAZIONE
INDIPENDENTI**

...il vignaiolo difende
il proprio terroir,
coltiva la sua vigna,
raccolge la sua uva...
incontriamolo a



Cena/Degustazione € 55,00 pro-capite

L' Aperitivo

Scaglie di Grana Padano DOP
Coppa e salame piacentini DOP
Focaccia della casa

Blauwal Brut Metodo Classico
Chardonnay
Az. Agr. Cesconi (Trentino)

L' Antipasto

Flan di zucca con crema di parmigiano,
pancetta croccante e mostarda

IGT Emilia Bianco La Masèra 2014
Az. Agr. Borri Graziella (Emilia)

Il Primo Piatto

Pastelle caserecce con ragù di cinghiale

Terra Calcinara 2014
Montepulciano
Az. Agr. La Calcinara (Marche)

La Seconda Portata

Brasato di pernice di manzo
con purè di patate

Sikane 2014
Nero d'Avola, Syrah
Az. Agr. Baronìa della Pietra (Sicilia)

Il Dolce

Mousse di castagne con salsa di cachi

Moscato d'Asti DOCG Maggiorina 2016
Moscato
Az. Agr. Massimo Rivetti (Piemonte)

Il nostro pane bianco, integrale con
uvetta, di mais, di patata è impastato
con farine integrali e non del
Molino Dallagiovanna di Gragnano T.se (PC)

Caffè della Torrefazione Musetti
di Piacenza
Acqua Minerale Surgiva

Indispensabile la prenotazione tel. 0523 978101 - sapiazz@libero.it
In omaggio il biglietto per il mercato dei Vini, 25/26 novembre, Piacenza Expo