



“A TAVOLA CON I PRODUTTORI”

La cucina targata Spigaroli accompagnata dai grandi vini **Rotari Trentodoc**



Sabato 7.04.2018 | ore 20.30

“Al Cavallino Bianco” • Via Sbrisi, 3 • Polesine Parmense (PR)

Menù

All'arrivo:

Rotary Cuvè 28 e Rotary Alpergis Rosè Trentodoc

Analclici alla frutta, Long Drinks

I Frittini dell'Antica Corte Pallavicina, le stuzzicherie sfiziose dalla cucina Spigaroli

Il Parmigiano-Reggiano di pianura di collina di Montagna e delle vacche rosse

Il trionfo dei salumi e salumieri di “SALUMI DA RE” accompagnati da pane bianco e focaccine



A tavola:

I gamberi d'acqua salmastra con germogli d'orto e condimento Spigaroli

Castel Firmian Pinot Grigio Riserva Trentino Doc

Il risotto con i filettini di pesce gatto

Castel Firmian Pinot Grigio Riserva Trentino Doc

I classici tagliolini al burro delle vacche rosse e culatello

Castel Firmian Nerofino Vigneti Dolomiti igt

Il vitello del Po cotto rosato su purea di patate dolci e verdure al burro

Castel Firmian Nerofino Vigneti Dolomiti igt



Al Buffet:

La frutta fresca, i dolci caserecci, i semifreddi, le bavaresi,
i gelati e i sorbetti seguendo le ricette di mamma Enrica e Zia Emilia

Castel Firmian moscato giallo Trentino Doc

La caffetteria e i digestivi



Il prezzo a persona è di 50,00 € vini e bevande incluse

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA (posti limitati)

Per informazioni e prenotazioni

Al Cavallino Bianco Tel. +39 0524 96136 | [info@cavallinobianco.it](mailto:info@ cavallinobianco.it) | www.ristorantealcavallinobianco.it

