



In occasione dell'ultima giornata di "SALUMI DA RE" e "CENTOMANI di questa terra" di Chef to Chef

la famiglia Spigaroli presenta:

## LE TOP TEN "CHAMPAGNE E MONDO PICCOLO"

Dieci grandi Maison incontrano dieci grandi prodotti "Pulisen"

**Lunedì 9.04.2018 | ore 15.00 - 20.00**

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

**DEGUSTAZIONE LIBERA IN GIARDINO**

accompagnata da piccole stuzzicherie

**DEGUSTAZIONI GUIDATE**

a cura del professor PAOLO TEGONI e dei produttori

### Proposte degli abbinamenti per le degustazioni

15.00	LEGRAS & HAAS	Parmigiano-Reggiano 12 mesi Caseificio Censi
15.30	ROUGER COULON	SOCKEYE salmone rosso selvaggio d'Alaska - FOODLAB
16.00	PALMER & CO.	Lardo alto con magro-Spigaroli
16.30	HENRI GIRAUD	Parmigiano-Reggiano 24 mesi Caseificio Censi
17.00	HENRIET-BAZIN	Spiedino di anguilla cucina Spigaroli
17.30	STEINBRUCK	Salmone Norvegese affumicato selezione 24K "TAGLIO SASHIMI" - FOODLAB
18.00	THIÉNOT	"Spigotto" il gran cotto Spigaroli
18.30	BAUGET-JOUEETTE	Salmone Norvegese marinato con zucchero di canna ed erbe aromatiche - FOODLAB
19.00	POMMERY	Parmigiano-Reggiano extravecchio Caseificio Censi
19.30	PERSEVAL - FARGE	Millefoglie di luccio cucina Spigaroli

Ogni mezz'ora le dieci Maison si alterneranno in una degustazione guidata dei loro **CHAMPAGNE** in abbinamento a un prodotto di alta qualità "Pulisen".

#### **Costo Ingresso € 20,00**

Il costo comprende **degustazione libera** in giardino degli **CHAMPAGNE** e **una degustazione guidata a scelta** fino ad esaurimento posti.

La partecipazione ad ulteriori degustazioni guidate avrà un costo di **€ 8,00 cadauna**

#### **Pacchetto "Professional"**

Ingresso degustazione libera e 10 degustazioni guidate **80,00 euro**

**Prenotazione consigliata fino ad esaurimento posti**

**PARTE DEL RICAIVATO SARÀ DEVOLUTO A  
Opera Nazionale di Assistenza agli orfani  
dei Militari dell'Arma dei Carabinieri**

Per informazioni e prenotazioni

+39 0524 96136 • info@cavallinobianco.it | www.fratellispigaroli.it