

NERO BALSAMICO



CUCINA & TRADIZIONE



Serata funghi porcini con degustazione vini al
Ristorante Nero Balsamico, **Mercoledì 23**
Settembre 2020 dalle ore 20.30 (è gradita la
prenotazione).

Cantina presentata: **Cantina Toblino**, Sarche di
Calavino, Trento



CANTINA
TOBLINO

Antipasto

**Flan di porcini e patate su demi-glace ai
funghi con cracker al prezzemolo**

Vini in abbinamento

**Nosiola – Vigneti delle
Dolomiti IGP**



Bis di primi

**Tagliatelle fatte in casa e Risotto,
ambidue ai porcini freschi**

**Antares Millesimato Trento
DOC – Metodo Classico**



**Scaloppine di maiale ai funghi porcini con
focaccia al leggero profumo di tartufo con
contorno di porcini fritti**

Lagrein Dunkel Trentino DOC



Dessert

**Torta all'amaretto con crema inglese al
Goldtraminer**

**Passito Goldtraminer – Vigneti
delle Dolomiti IGP**



Costo della serata tutto compreso - **44€ a persona**

Ristorante Nero Balsamico, Via Giardini Nord 440 – 41043 Casinalbo di Formigine (MO)

Tel. 059 511201 | info@nerobalsamico.it | www.nerobalsamico.it