

2023 **BARBATELLANDO** 8°

*Barbatellando la festa più lunga dell'anno*

## CENA IN ROSSO

**SABATO 8 LUGLIO**

alle ore 20.00

Una cena a tema per celebrare un connubio perfetto, La Barbera e la Fassona Piemontese, un abbinamento sontuoso e prezioso. **Due declinazioni della Vigna dell'Angelo** si abbineranno a **tre frollature** diverse della **Scottona Piemontese**. Vi aspettiamo di rosso vestiti (almeno un particolare del vostro abbigliamento!), noi penseremo a preparare una serata spumeggiante a lume di candela sulla terrazza panoramica che domina la nostra collina.

## Menù

### Per iniziare

Gazpacho di pomodori cuore di bue  
Parmigianina di melanzane  
Il prosciutto crudo di Cuneo  
in abbinamento calice di Barbera d'Asti Docg **"La Barbatella"**

### Intermezzo

Il pacchero alla Norma  
in abbinamento calice di Monferrato Rosso Doc **Ruanera**

### La faccenda si fa seria... la scottona e il Nizza

La **costata di Scottona Piemontese**, al confronto frollature di **30, 60, 90** giorni. I maestri della **Macelleria Diotti** la prepareranno e ce la racconteranno.  
I peperoni rossi di Carmagnola arracaniati  
In abbinamento 1 calice di Nizza Docg **"La vigna dell'Angelo"**  
e 1 calice di **"La vigna dell'Angelo" Riserva**

### Per finire le Fragole alla Barbera

Pane e grissini artigianali di El Panetè di Nizza Monferrato  
Acqua gasata e naturale

**Costo 50 euro a persona vini compresi**  
*Prenotazione obbligatoria, posti limitati*



Per info e prenotazioni  
+ 39 3450413704 / +39 3494165241  
Scrivete a [labarbatella@labarbatella.com](mailto:labarbatella@labarbatella.com)