

2022 BARBATELLANDO 7°

Barbatellando la festa più lunga dell'anno

*Novembre in collina ha un fascino speciale, vieni a trovarci e non mancare
indovina chi viene a pranzo?*

siamo bolliti

DOMENICA 20 ore 13.00

Siamo entusiasti di potervi invitare a un pranzo davvero speciale!
Francesco Diotti, maestro della **Macelleria Diotti** preparerà e ci racconterà il BOLLITO
MISTO alla PIEMONTESE, noi penseremo ad abbinare i nostri vini!

Per iniziare

Il Calice di **La Badessa VSQ** metodo classico Brut Millesimato 2017

In abbinamento a:

Piccola vellutata di cavolo rosso con gocce di robiola, Flan di zucca con crema di grana

Il Viaggio ha Inizio

Il Calice di **Non È** Chardonnay Piemonte Doc 2020

In abbinamento a:

Coscia di gallinella tonchese con valeriana al balsamico
Cotechino con fonduta
Testina con giardiniera in agrodolce

Il Viaggio Continua

Nizza DOCG **La Vigna Dell'angelo** 2020

In abbinamento a:

Lingua in salsa verde
Muscolo magro con salsa tonnata
Scaramella grassa e magra con mostarda

All'arrivo

Dolcino Autunnale



Costo 30 euro a persona, posti limitati, prenotazione obbligatoria.

Per info e prenotazioni

+ 39 3450413704 | + 39 3494165241 | labarbatella@labarbatella.com

Orari di apertura shop

da Lunedì a Venerdì apriremo alle degustazioni e
allo shop con orari da concordare. Sabato e Domenica aperti dalle
10.00 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.30

www.labarbatella.com