

Menù degustazione

Evento del Gusto

Aromatica, 24 marzo 2018 - ore 20.00

Aperitivo e cena con Azienda Agricola Bonat

Produttore di Parmigiano Reggiano DOP
Eccellenza Italiana pluripremiata

L'aperitivo

Degustazione di Parmigiano Reggiano DOP Bonat 26/28 mesi
accompagnato con calice di Valdobbiadene extra dry Millesimato

Il gourmand

Riso bianco, coda di manzo brasata, crumble di Parmigiano Reggiano DOP Bonat 36 mesi accompagnato con calice di Lagrein

Il gusto

Medaglione di Manzo d'Irlanda, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP Bonat 48 mesi e fungo Enoki
accompagnato con calice di Montefalco Sagrantino

Il Gran Finale

Parmigiano Reggiano DOP Bonat 3 stagionature: "3", "5" e "7" anni

Totale a persona: 36 €

con tre calici di vino in abbinamento

Prenotazioni aperte fino al 21 marzo
Coperto e servizio incluso