

# 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