



“Il Tartufo Bianco”

con i vini

Giacomo
Bologna

“Braida”

GIOVEDÌ

30 novembre 2017

Con la partecipazione straordinaria
di **BEPPE BOLOGNA**

Menù

Una bella storia di paese...

Di un paese al centro del mondo.

Tutto ebbe inizio con un soprannome, “**Braida**”, che il bisnonno **Giuseppe Bologna** si guadagnò su piazze e sagrati giocando la domenica a pallone elastico, tipico sport piemontese.

Giacomo Bologna ereditò dal padre vigna e soprannome, ma soprattutto l'amore incondizionato per la terra e per il vino.



Giacomo osò trasformare la Barbera ed Affinarla nella Barriques francesi, pratica sconosciuta ai più in Italia e ora molto utilizzata

Inizio cena ore 20,30

€ 110,00 a persona

Aperitivo in Cantina con tartara di fassona piemontese e tartufo bianco

Langhe Nascetta La Regina

Cocktail con uovo in camicia, fonduta di fontina e tartufo bianco

Barbera del Monferrato “La Monella”

Ravioli al Parmigiano Reggiano e tartufo bianco

Barbera d'Asti “Bricco della Bigotta”

Filetto di vitello all'uva e tartufo bianco

Barbera d'Asti “Bricco dell'Uccellone”

Zattera di sfoglia croccante con crema pasticcera gelato al fior di latte, caramello caldo e tartufo bianco

Bracchetto d'Acqui

Caffè

Scaglie di cioccolato fondente Felclin

Grappa invecchiata di Bricco dell'Uccellone