

Sabato 30 Novembre 2019 ore 19,00
Degustazione Formaggi Erborinati e Cena a tema



L'arte del bere e... in collaborazione con Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) organizza un evento di approfondimento e degustazione sui formaggi erborinati

Ore 19,00 Inizio degustazione

Degustazione di Blu '61 in abbinamento a calice di prosecco Follador

Degustazione di Toma blu piemontese in abbinamento a calice di Langhe Chardonnay Elio Grasso

Degustazione di Gorgonzola D.O.P. in abbinamento a calice di Sangiovese di Romagna Federico Az. Pandolfa

Alla degustazione seguirà cena con

Gnocchetti di zucca al formaggio Blu '61 con calice di Oltrepò pavese Oltrenero

Sopressa Veneta con Gorgonzola fuso e polenta con calice di Prosecco White mul vino sbagliato Chardonnay e Cabernet Sauvignon Az. Alturis

Cheesecake alla Siciliana con pistacchi e calice di Moscato Ambar Duca di Salaparuta

Acqua

Caffè

Prezzo per i Soci ONAF € 29,00 a persona

Prezzo per i non Soci € 34,00 a persona

Prenotazione obbligatoria allo 050 8754079



L'arte del bere e...

enoteca – wine bar - spuntineria

Via G. Carducci, 62 Loc. La Fontina (PI)

Tel. 050 8754079

info@lartedelberee.it - www.lartedelberee.it