

COSTIGLIOLE D'ASTI

Serata **ONAF**

con **ICIF**

Italian Culinary Institute for Foreigners
e la **BARBERA** Enoteca e Training Restaurant

*La serata sarà
condotta dallo Chef
istruttore responsabile
Massimiliano
Careri .*

Giovedì 16 maggio
2019

Costo della serata
35 euro per i soci e
40 euro per
i non soci.

Indirizzo:

Piazza Vittorio Emanuele II, 10
14055 - COSTIGLIOLE

Prenotazioni
esclusivamente via mail a
asti@onaf.it
entro il 13 maggio fino
ad esaurimento posti



Ritrovo alle ore 18,30 presso l'aula magna per un'ora di lezione con svolgimento di due ricette:

- Uovo croccante, grana padano dop 24 mesi e asparagi
- Carnaroli Gallo gran riserva alla barbera, salsiccia di Bra e Robiola di Roccaverano dop

Trasferimento al Castello presso l'enoteca ed

il Training Restaurant "La Barbera" per la cena che prevede:

- Uovo morbido, crema di piselli, scamorza affumicata e limone
- Carnaroli Gallo gran riserva, pomodoro e stracciatella di bufala
- Quaglia al marsala, polenta e gorgonzola dolce
- cheesecake alla banana, il suo gelato e caramello salato

Acqua, caffè.

Vini: Vigneti delle Dolomiti Igt 2016 di Pojer e Sandri

Roero Docg 2015 di Matteo Correggia