



BRAS

il festival della salsiccia di Bra
5.6.7.8 DICEMBRE 2019

OPENING DINNER: La cena “stellata a 6 mani”

Massimo Camia | Maurilio Garola | Davide Palluda

GIOVEDÌ 5 DICEMBRE

Menù

Aperitivo

- *Sfera cardi e fonduta di Bra tenero
- *Mezzo pacchero di Gragnano, scampo marinato, spuma di burrata e pesto
- *Foglia di segale e nocciole salsiccia di Bra e porcini sott'olio
- *Meringa salata di amaretto e acciughe siciliane
- *Gamberi di Sanremo impanati nella tonda gentile delle Langhe e grissini
- *Rocher di foie gras

Antipasto

- *Lingua scottata, gambero di Sanremo, trippa di Moncalieri e salsa di rafano

Primo piatto

- *Ravioli di faraona rifiniti al marsala e tartufo bianco

Secondo

- *Cilindro di coniglio, peperone rosso degli orti di Bra arrostito, crema di patate rosse e olive taggiasche

Dolce

- *Monte bianco, zucca e mandarino
- Caffé e pasticceria

Vini Cantine Ascheri di Bra

Costo di partecipazione euro 100 a persona. Posti limitati, prenotazione obbligatoria al 0172.430185.