



# **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.