

Cento
Cene per
Slow Wine


Slow Food®
Oltrepò Pavese

Albergo
RISTORANTE
SELVATICO

Venerdì 3 dicembre 2021 ore 20.00
Ristorante Selvatico
Via Silvo Pellico 19, Rivanazzano Terme (PV)

Menu con abbinamento vini

Amuse-bouche: salame di Varzi e verdure in
pastella

- VALDOBBIADENE SUP. QUINDICI 16 PAS DOSÈ - COL DEL SAS

Cappuccino di Montebore al tartufo nero

- TREBBIANO D'ABRUZZO LE VIGNE 2020 - FARAONE

- ESTROSA 2020 - PIETRAVENTOSA

Gnocchi di patate e castagne con zucca
berrettina di Lungavilla Az Lodigiani

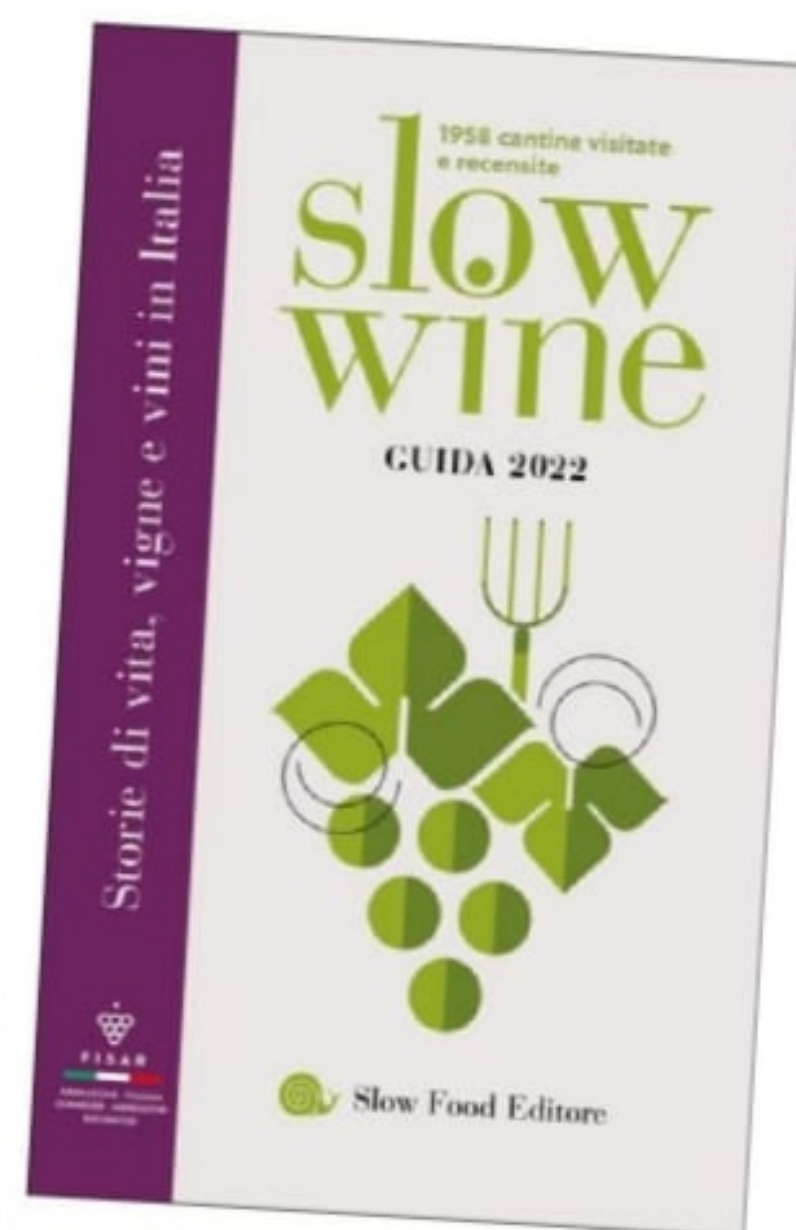
- ALTO ADIGE PINOT B. KLASER SALAMANDER RIS. 2018 -
WEINGUT NIKLAS

Medaglioni di fagiano ripieni e con finferli

- CHIANTI CLASSICO RIS. 2018 - CAPARSA

- BARBARESCO RABAJÀ 2018 - CASTELLO DI VERDUNO

Crocante di mela Pomella con zabaione
Caffè



Slow Wine è la Guida che racconta il lavoro di migliaia di produttori e vignaioli italiani, ne descrive i vini; è un modo nuovo di avvicinarsi al mondo del vino, attraverso conoscenza, consapevolezza, trasparenza e piacere

Cento Cene per Slow Wine è un'iniziativa nazionale che coinvolge ristoranti, osterie, enoteche sparse per lo Stivale, in una serata dedicata ai produttori, ai loro vini che in Guida sono stati segnalati come **TOPWINE**

slow
wine

IN OMAGGIO AI PARTECIPANTI
LA GUIDA **Slow Wine 2022**

Racconto di Slow Wine e dei vini + Gioco a premi sulla conoscenza del vino
a cura di Paolo Camozzi, vice-curatore nazionale di Slow Wine

Prenotazione obbligatoria - Ristorante Selvatico - tel. 0383 944720

Posti limitati - 40 persone

Costo della serata - 50 € (comprensivi di una copia della guida Slow Wine 2021)

Per le coppie presenti, costo della serata euro 92 € (comprensivi di una copia della guida)