

Wine Tasting Dinner

Produttori del Barbaresco's Nine single-vineyard Riservas 2007 Tuesday 21st February 2012

Assaggi Piemontesi

Traditional Piedmontese antipasti

Erbaluce di Caluso Spumante DOC Metodo Classico 2006 Ferrando

*

Fagottini di cavolo con anatra, salsa di tartufo

Stuffed Savoy cabbage with confit duck, dry marsala and truffle sauce

Barbaresco Asili DOCG Riserva 2007 Produttori del Barbaresco

Barbaresco Moccagatta DOCG Riserva 2007 Produttori del Barbaresco

Barbaresco Montefico DOCG Riserva 2007 Produttori del Barbaresco

*

Risotto al tartufo

Risotto with bianchetto truffle

Barbaresco Montestefano DOCG Riserva 2007 Produttori del Barbaresco

Barbaresco Ovello DOCG Riserva 2007 Produttori del Barbaresco

Barbaresco Paje DOCG Riserva 2007 Produttori del Barbaresco

*

Cervo arrosto e brasato con polenta e spinaci al burro

Roast and braised venison with polenta and spinach

Barbaresco Pora DOCG Riserva 2007 Produttori del Barbaresco

Barbaresco Rabaja DOCG Riserva 2007 Produttori del Barbaresco

Barbaresco Rio Sordo DOCG Riserva 2007 Produttori del Barbaresco

*

Formaggi regionali

Selection of the region's cheeses:

Barbaresco Rabaja DOCG Riserva 2001 Produttori del Barbaresco

*

Coffee