

**...PRIMA DI TUTTO
PASSA IN CASSA!**

**TICKET
PIATTO**

10€

**TICKET
DOLCE**

5€

**TASCA
PORTABICCHIERE
+6
DEGUSTAZIONI**

10€



Scansiona e scopri
il programma della serata



PER INFORMAZIONI
inviaci un messaggio
sui social



QUINTA EDIZIONE

Calici & Saporì

SANTA MARIA DELLA VERSA

**LUNEDÌ 4 AGOSTO
DALLE ORE 20.00**

**12 RISTORANTI,
24 CANTINE**

per un viaggio nei **SAPORI**
AUTENTICI della **VALVERSA**

1

BENIAMINO
*Crudo con stracciatella
 e pomodorini confit*
TÀIA • BOSCO LONGHINO

2

GIOELE
*Calamaro ripieno di burrata,
 passata di pomodoro, polvere
 di olive nere e capperi*
TENUTA BALLERIO • MANUELINA

3

VALDAMONTE
*Risotto Carnaroli con crema
 di PepeVo e peperoni rossi e burrata*
ALBERTO FIORI • DEZZA 1890

4

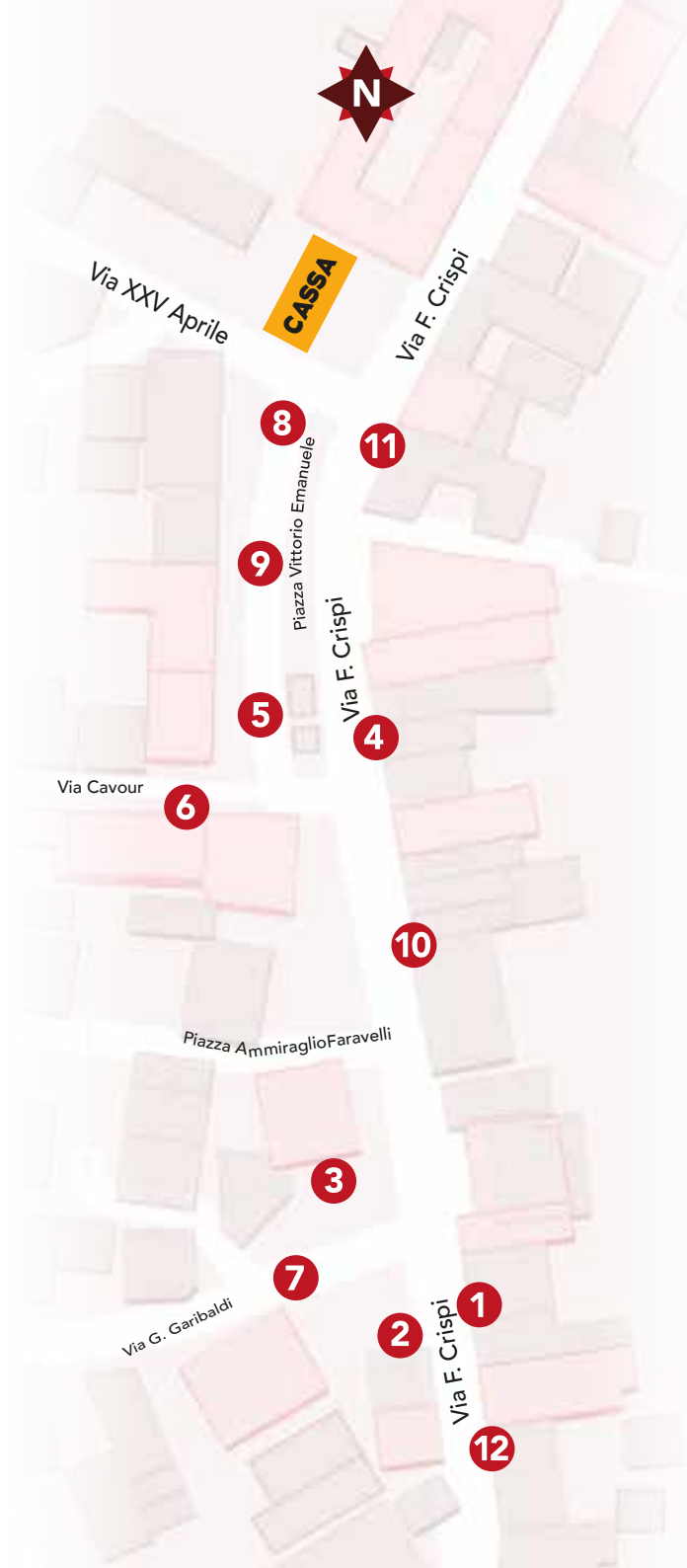
POGGIACOLLE
Chicche panna e speck
GABRIELE FARAVELLI • CALATRONI

5

CASA DEL RAVIOLO
Ravioli al brasato
PRAGO • BAGNASCO

6

AD ASTRA
*Pappardella ripiena di gamberi,
 ricotta, limone, melanzana affumicata
 e rucola wasabi*
**ALESSIO BRANDOLINI
 MAGGI FRANCESCO**



VINO DEI FRATI

*Tartare di Fassona con cipolle
 caramellate, insalata di patate
 ed i suoi condimenti
 (capperi, olive, acciughe)*

MOLINO DI ROVESCALA • BUSCAGLIA

7

IL CASALE DENARI

*Magatello di vitello tonnato,
 capperi ed il suo fondo*

IL CASALE DENARI • LA VERSA

8

MACELLERIA BERSANI OLTREPÒ CARNI

*Roast beef con salsa di peperoni,
 salsa verde e grana*

CA DEGLI ORSI • TOSI

9

BORGIO DEI GATTI

Lingua frita, salsa verde e rossa
IL MONTARCO • POGGIO PREGANA

10

GUSTÒ

*Maritozzo classico - Maritozzo Tiramisù
 Panna cotta alla rosa
 con coulis frutti di bosco*

TENUTA RICCARDI • LA BAROSINA

11

B&A

*Cestino di millefoglie con crema
 chantilly e frutta fresca
 Mousse triplo cioccolato
 Vegan chantilly alle pesche*

POGGIO ALESSI • VIGANO

12