

LE ECCELLENZE DEL NOSTRO TERRITORIO

*Dai vini più rappresentativi alle migliori realtà locali
riunite nell'innovativo progetto ONAV Fidelity*

VINI IN DEGUSTAZIONE E MENU

(dello Chef Gianni Spegis)

ERBALUCE DI CALUSO DOCG MC 2020, Consorzio Erbaluce, Canavese, Carema

LA GIARDINIERA di verdure in agrodolce, glassata al bagnetto rosso
con salsa tonnata alla maniera antica

ALBUGNANO DOC ROSATO "BELI SÌ" 2024, Alle Tre Colline

IL FASSONE battuto al coltello con olio EVO "Frantoio Giachino".
Insalatina di asparagi di Cigliano con salsa Bernese

ALBUGNANO DOC "XXXX" 2021, Ca' Mariuccia

IL RISO (tto) Carnaroli "Tenuta Pochettino" con fave, piselli e cipollotto;
mantecato alla "cacio e pepe" con germogli di piselli

ALBUGNANO DOC SUPERIORE "CARPINELLA" 2020, Pianfiorito

CANAVESE NEBBIOLO DOC 2020, Consorzio Erbaluce, Canavese, Carema

IL MAIALINO filetto marinato al ginepro e cotto al rosa.
Patate novelle, Ratatouille di verdure e salsa al Porto

CALUSO DOCG PASSITO 2018, Consorzio Erbaluce, Canavese, Carema

LA FRAGOLA tortino tiepido con sorbetto alla fragola
e coulis profumato alla menta piperita

50 € --- prenotazione obbligatoria entro il 23 maggio 2026 a chivassese@onav.it --- posti limitati

