

LA RAFFINATA ELEGANZA DEL BAROLO

Virna Borgogno, prima enologa donna in Italia, propone la visione di una grande interprete del "re dei vini e vino dei re"

VINI IN DEGUSTAZIONE E MENU

(dello Chef Gianni Spegis)

LANGHE DOC BIANCO "STO FUORI" 2024 (Timorasso)

IL TORTINO di patate con maionese alle erbe di campo e fiori primaverili

BARBERA D'ALBA DOC "LA" 2023

LANGHE DOC NEBBIOLO "IL" 2023

LA CIPOLLA bionda di Andezeno cotta nel sale alla cenere e caramellata, ripiena di fonduta di toma d'alpeggio del Gran Paradiso e tartufo nero

BAROLO DOCG "NOI" 2021

IL RISO ('tto) Carnaroli di Baraggia "Tenuta Zaccaria" alla Cavour, sugo d'arrosto, riduzione al Barolo, Parmigiano Reggiano 36 mesi e salvia fritta

BAROLO DOCG CANNUBI 2019

BAROLO DOCG SARMASSA 2015

IL VITELLO coda "come una Vaccinara", cacao 70%, purea di sedano rapa e tegola di polenta gialla

IL SORBETTO alla mela verde con spuma di Crescenza al profumo di rosmarino

90 € --- prenotazione obbligatoria entro il 21 marzo 2026 a chivassese@onav.it --- posti limitati



Virna Borgogno
BAROLO - ITALIA
WWW.VIRNABAROLO.COM

