



Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla

Convivio d'Autunno: "Note di tradizione"

Sabato, 17 Ottobre 2020

Il Benvenuto con calice di Tamburen Rosè Metodo Charmat in abbinamento a scaglie di Parmigiano Reggiano del territorio, salame Spigarolino, canapè con le focaccine di Corte e Lardo di Suino Nero di Parma

Il Culatello "Gran Riserva" Spigaroli in accompagnamento a giardiniera di Corte e burro delle vacche rosse

I raviolotti di gallina fidentina cotti in vescica, su fonduta di Parmigiano di 12 anni e Culatello

La faraona ricoperta di Culatello cotta nella creta del Po, accompagnata con le verdure glassate secondo la tradizione (ricetta di famiglia dal 1842)

Il Dolce di Corte

La piccola pasticceria

Caffè e infusi di bacche

In abbinamento i vini dell'Antica Corte Pallavicina

Strologo Brut Metodo Classico

Carlo Verdi vecchie vigne



*Antica Corte
Pallavicina*

Strada del Palazzo due Torri, 3 Loc Polesine Parmense (Pr)