



Sabato 29 Febbraio 2020 ore 19,00

Degustazione guidata dei Formaggi a latte ovino dell’Azienda “Al Carli” e Cena a tema

L’arte del bere e... in collaborazione con **Onaf** (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) e l’**Azienda Agricola Podere “Al Carli”** di Valgiano (LU) organizza un evento di approfondimento e degustazione sui formaggi ovisi prodotti dall’Azienda ospite, cui seguirà cena con abbinamento di vini a cura del sommelier dell’Enoteca

Ore 19,00 Inizio degustazione

Degustazione di Formaggio primo sale ai fiori in abbinamento a calice di Chardonnay Cile Haras De Pirque

Degustazione di Brie in abbinamento a calice di Montepulciano d’Abruzzo Cantina Tollo

Degustazione di Formaggio muffito in abbinamento a calice di Moscato Liquoroso Ambar Florio

Cena

Crostini di formaggio spalmabile di capra e uova di lompo con calice di Oltrepò Pavese Oltrenero brut 60 mesi sui lieviti Castello del Poggio

Penne cacio (brie, muffito, primo sale ai fiori) e pepe nero selvaggio del Madagascar con calice di Muller thurgau Sofi Trentino Alto Adige Franz Haas

Fantasia di pasticceria secca

Acqua

Caffè

Prezzo per i Soci ONAF € 26,00 a persona

Prezzo per i non Soci € 30,00 a persona

Prenotazione obbligatoria allo 050 8754079



L’arte del bere e...

enoteca – wine bar - spuntineria

Via G. Carducci, 62 Loc. La Fontina (PI)

Tel. 050 8754079

info@lartedelberee.it - www.lartedelberee.it