

Si ringraziano:

*tutti i partecipanti per aver valorizzato con la loro presenza questa serata
e gli amici che ci hanno accompagnato*

*L'Azienda Agricola Monsupello, della famiglia Boatti
con Carla, Pierangelo, Laura e l'enologo Marco Bertelegni*



*Il salumificio Giuberti Amerio,
per il culatello*



Giuberti Amerio

*La famiglia Gentilucci e Papacchini Azienda Agricola in Canino
di Viterbo, per l'olio*



*Cascina Teologa di Santhià
per le carni di coniglio*



TRATTORIA
Milla

Via Ferdinando Maestri 40 - Sala Baganza - Parma Tel. 0521-833267



Alla Trattoria Milla

Arriva l'Oltrepò Pavese



Sala Baganza, Venerdì 13 Dicembre 2013 ore 20,00

*Luciano Affanni, la chef Catia Caselli, la famiglia Boatti e Marco Bertelegni,
enologo dell'Azienda Agricola Monsupello, vi propongono un'accoppiata di
cucina tipica parmigiana e vini dell'Oltrepò Pavese.*



TRATTORIA
Milla

Menu degustazione



ANTIPASTI

Culatello di Giuberti Amerio

accompagnato da Cuvée Brut "Cà del Tava" DOC

Frittata alle Cipolle di Breme e Giarratana con

Dadolata di Zucca al Rosmarino

e Pane ai Pomodori Secchi

accompagnato da Riesling IGT 2012

Crostino di Pane alle Castagne con Funghi Porcini

accompagnato da Pinot Nero "Junior" IGT 2011

Menu degustazione



PRIMO PIATTO

Tagliatelle al Ragù di Coniglio ed Erbette Aromatiche

accompagnato da Brut Millesimato DOC 2008



SECONDO PIATTO

Guancialino di Maiale al Barbera "I Gelsi" di Monsupello

e Paprika Dolce Ungherese con Insalata di Patate

accompagnato da Barbera "I Gelsi" DOC 2009



DESSERT

Crème Brulée alla Liquirizia

accompagnato da Chardonnay "Senso" IGT 2007

