

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*



La Cantina Ferragù



L'azienda Agricola San Paolo



Caseificio Gennari



La famiglia Gentilucci e Papacchini in Canino per l'olio



L'Az Ag Filippo Cesarini di Tarquinia per i carciofi e le verdure di campo

La ditta Giannarelli per il lardo di Colonnata di maiale nero

*Oltre agli amici che da sempre ci hanno accompagnato Nicola Gherardi per la grafica,
Filippo Saccani riprese video*

*Un caro ricordo per l'amico Antonio Campanini per il suo aceto balsamico che continua a
raccontarci della sua grande passione e della sua sincera amicizia*

TRATTORIA
Milla

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



Alla Trattoria Milla

Dialogo enologico

*tra Oltrepò Pavese e Valpolicella
con la cucina di Catia Caselli*



*Guida Gambero Rosso
Bollicine dell'anno 2015*



*Miglior vino al
Merano Festival Wine 2014*

Sala Baganza, Venerdì 13 Marzo 2015 ore 20,00

Luciano Affanni, la chef Catia Caselli, l'Azienda Agricola Monsupello e la Cantina Ferragu' vi propongono un dialogo enologico tra Oltrepò Pavese e Valpolicella, accompagnato dalla cucina tipica parmigiana della trattoria Milla, attenta alla tradizione, ma con un tocco di fantasia.



TRATTORIA
Milla



Menu degustazione

APERITIVO

Stuzzichini a buffet

Crostini alla Curcuma con Patè di Fagiano e Ribes

Crostini al Fieno Greco con Patè di Fegato di Pollo e Mirtilli

Accompagnato con Riesling 2012 cantina Monsupello



ANTIPASTI

Carciofo Ripieno e Puntarelle alla Romana

Tortino di Patate e Porri con Lardo di Colonnata di Maiale Nero

Accompagnato con Spumante Metodo classico "Nature" Cantina Monsupello



PRIMO PIATTO

Anolini di Stracotto in Brodo di Manzo e Cappone, con Gelatina di Bonarda

Accompagnato con Bonarda Vivace "Vaiolo" Cantina Monsupello



Menu degustazione

SECONDO PIATTO

**Panino della Catia con Pane Nero Speziato,
Cotechino di Maiale Nero e Cetrioli Croccanti
con Crema di Zabaglione al Passito " La Cuenta " Cantina Monsupello**

**Brasato di Guancialino di Maiale con Paprica Ungherese Dolce e Paprica Affumicata
*Accompagnato con Valpolicella Superiore 2011 - Cantina Ferragù***



**Selezione di Parmigiano-Reggiano del Caseificio Gennari
24 mesi di Solabruna - 36 mesi di Solabruna Riserva - 60 mesi Riserva**



Accompagnati da Amarone 2009 - Cantina Ferragù



DESSERT

**Salame di Cioccolato e Zabaglione al Recioto e scaglie di Fondente
*Accompagnato da Recioto 2011 - Cantina Ferragù***

