

Si ringraziano:

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

Aleš per i suoi favolosi Magnum



L'azienda Bocchi Lucedio per il Fiocchetto affumicato

L'azienda agricola Greppi di Moncucco che ci ha fornito la sella di coniglio

La Famiglia Gentilucci e Papacchini Azienda Agricola in Canino per il suo olio

*Con carissimo ricordo ad Antonio Campanini per il suo aceto balsamico che
continua a dirci della sua grande passione e della sua amicizia sincera*

TRATTORIA
Milla

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



Alla Trattoria Milla

Suspense con Movia



Sala Baganza, Venerdì 8 Marzo 2013 ore 20,30

*Luciano Affanni, la Chef Catia Caselli e il patron della Cantina Movia,
Aleš Kristančič propongono una accoppiata tra cucina parmigiana ed i vini della Slovenia*

TRATTORIA
Milla

TRATTORIA
Milla

Carta dei vini

**Questa sì
che è musica...**



VINI

Movia Puro - Lunar - Veliko Bianco e Rosso

*Aleś non crede negli abbinamenti predeterminati
perciò sceglierà quali vini abbinare ai piatti all'ultimo momento*



TRATTORIA
Milla

Menu degustazione

ANTIPASTI

**Fiocchetto Cotto leggermente affumicato di Bocchi Lucedio
con Sorbetto di Mostarda Mantovana e piccoli pezzi di Torta Fritta**

**Frittatina all'Erba San Pietro su Nido di Erbette
con Gocce di Balsamico dell'amico Antonio Campanini**

Cuore di Carciofo Brasato al Lardo di Maiale Nero ed Erbe Aromatiche

PRIMO PIATTO

Tortelli di Ricotta e Ortiche al Burro e Parmigiano

SECONDI PIATTI

Sella di Coniglio Farcita di Verdure di Stagione con Purea di Topinambur

Costine di Maiale alla Diavola con Salsa alle Pere e Zenzero

DESSERT

Piccola Torta di Fiorenzuola alla Maniera della Cugina Renata

