

BACCALÀ, STOCCAFISSO, FUGASSA E VINO

Focaccia alla salvia, Focaccia alle cipolle

Focaccia al formaggio



Brandacujun di baccalà su passata di piselli, cipolle tostate
e olio mosto taggiasco

Insalata di stocco, pane croccante, broccoli e pesto di pinoli tostate

Farinate farcite di baccalà mantecato gratinate al forno, salsa alla maggiorana

Patata arrostita, farcita di stoccafisso accomodato
e riduzione di latte aromatizzata all'aglio

Tartella con mela glassata e crema al limone

Vini in abbinamento:

Pigato R.L.P. Viticoltori Ingauni 2018

Rossese di Dolceacqua doc Val Nervia

Pantelleria doc Li Raci

Ristorante Didattico Valbormida Formazione

Antica Osteria da Palmira

Via Castellani 40 - 17043 Carcare



Valbormida
formazione



Giovedì 5 marzo 2020

ore 13,00

Per prenotazioni: 349 7805025 - 019 5144020

