



Lions International
BETTOLA VAL NURE

Menù

Antipasti

Coppa, salame e pancetta piacentini D.O.P.
Pancetta di Capitelli "La Giovanna"
Mariola di Salini (Presidio Slow Food)
con torta frita e giardiniera

Abbinati a:

"Terrafiaba" Ortrugo dei Colli Piacentini D.O.C. (Az.Ag. La Tosa)
"Sauvignon" Colli Piacentini D.O.C. Sauvignon Frizzante (Az.Ag. Barattieri)

Primi

Il trittico dei tortelli De.Co. di Vigolzone con le paste colorate al burro e salvia

Abbinati a:

"Sorriso di Cielo" Colli Piacentini DOC Malvasia (Az.Ag. La Tosa)
"La Berganzina" Vino Varietale Sauvignon (Az.Ag. Barattieri)

Pin di Cerignale con sugo di funghi in salsa rossa

Abbinati a:

"Rì More" Gutturnio frizzante D.O.C. (Az.Ag. Baraccone)
"Gutturnio Superiore" Gutturnio Superiore D.O.C. (Az.Ag. Barattieri)

Secondo

Arrosto di manzo con salsa al Gutturnio contorno di patate al forno

Abbinato a:

"Ronco Alto" Gutturnio Riserva DOC (Az.Ag. Baraccone)
"Luna Selvatica" Colli piacentini D.O.C. Cabernet Sauvignon (Az.Ag. La Tosa)

Dolce

Sbrisolona con crema chantilly

Abbinata a "Praedulce" Malvasia Colli piacentini D.O.C. Passito (Az.Ag. Baraccone)

Caffè

In collaborazione con:

Comitato valorizzazione delle eccellenze agroalimentari del territorio Distretto Lions 108IB3



AIS | Emilia
Piacenza

-28 marzo 2026- Azienda Agricola La Tosa Loc. La Tosa 29020 Vigolzone (PC)