Barolo & Barbaresco uge 2019 // Barolo & Barbaresco Week 2019

**Fredag d. 22. & lørdag d. 23. november / Friday November 22 and Saturday 23**

**Menu**

**Snack, 7 retter og 14 vine**

Finger food, 7 courses & 14 wines

(Wines: 1 Arneis, 4 Barbaresco, 9 Barolo)

Stuzzichini – fritturina

**Vino:** Arneis 2017, Paolo Manzone

**Antipasto:**

*Vitello Tonnato / kalv& tun / veal and tuna*

**Vino**: Serraboella 2016, 2015

**Antipasto:**

*Uovo fritto al tartufo / friteret æg og trøffel / fried egg and truffle*

**Vino**: Serraboella Vecchie Vigne 2011, 2010

**Primo:** *Risotto allo zafferano / Risotto med safran / Risotto with safran*

**Vino:** Simone Scaletta - Barbera “Sarsera” 2016, Barolo 2015

**Primo:** *Ravioli di funghi al tartufo / ravioli med svampe og trøfler / Ravioli with funghi and truffle*

**Vino:** Simone Scaletta – Barolo *Bussia* 2015, Barolo Riserva 2013

**Secondo:** Brasato al Barbaresco / Barbaresco braiseret okse / Barbaresco braised beef

**Vino:** Paolo Manzone – Barolo 2015, 2014, 2013

**Formaggi:** Selezione italiano / italienske oste / Italian cheeses

**Vino:** Paolo Manzone – Barolo 2012, Barolo *Meriame* 2008

**Dessert:** Dolcezze

Caffè

**Pris/price: 1.695**

(Klub medlemmer/Club members: 1.395,-)

**Køb billet** [**her**](https://madbillet.dk/show/event/barolo-and-barbaresco-uge-2019) **/ Buy tickets** [**here**](https://madbillet.dk/show/event/barolo-and-barbaresco-uge-2019)