

La cena del Marché au Fort

Sabato
8 ottobre 2022



Costo: 60 € a persona

Per informazioni e prenotazioni
Tel. 0125 833811-818
prenotazioni@fortedibard.it
www.fortedibard.it

MENU

Aperitivo

Amuse-bouche con pane di segale,
Lard d'Arnad e castagne caramellate

BIANC>ONE Annata 2020
(Vino Bianco Erbaluce 100%: fermentazione e affinamento
in barrique di rovere francese per 14 mesi)

Cena

Cestino di sfoglia con peperoni
in Bagna Caöda di Faule

Vallée d'Aoste DOC Nebbiolo Annata 2020
"396 Aesculus Hippocastanum"
(fermentazione e affinamento in acciaio per 12 mesi)

Crêpes ripiene
con zucca e Speck al ginepro

Vallée d'Aoste DOC Nebbiolo Annata 2020 "Dessus"
(fermentazione e affinamento in rovere austriaco per 14 mesi)

Filetto di maiale
alla senape con contorno

Vallée d'Aoste DOC Donnas Annata 2019 "Georgos"
(fermentazione e affinamento in rovere austriaco per 26 mesi)

Crema alle Tegole valdostane

Caffè

Vini



Caffè



La cultura profuma di caffè