

Bagna Caoda Imperiale



Venerdì 7 Dicembre ore 20:00 presso Enoteca Parlapà

La serata verrà accompagnata da:

Salame crudo piacentino per aprire la bocca dello stomaco. . .

Successivamente:

**Verza Bianca e Rossa, Peperoni Freschi, Radicchio Trevigiano Cardivo
Cardo, Sedano, Ciapinabo', Rapanelli Torino, Cipollotti, Finocchi, Patate Lesse
Cavolfiore Stellato, Cavolfiore di Moncalieri, Cipolla al Forno, Barbabietola al Forno
Peperoni alla Piamma, Polenta Gialla e Bianca Fritta, Albese, Roastbeef
Grippa Arbrera, Pere e Toma, uova di Gallina**

In chiusura: Brodo allo Sherry. Dolce: Budino Arancia e Cioccolato

Il Proclama:

*"E' per tutti quelli che la amano e la capiscono"
"E' bandiera della cucina e del carattere piemontese"
"E' onore e ricordo della civiltà contadina dei nostri padri vignaioli "
"E' il cibo rituale e corale della fraternità ed amicizia"
"E' la ghiotta delizia del nostro gusto tradizionale"
"Non è piatto rozzo e pesante, anzi è naturale e sano "
"L'aglio non fa male, al contrario è benefico"
"Non è l'odor d'aglio che rende scostante una persona intelligente
e libera ma solo la sua stupidità e prevenzione"
"Infine l'alito va via con una bella passeggiata in campagna".*

*Costo per persona: € 30.00, escluso bevande,
40 posti disponibili. Per info e prenotazioni:
email: info@parlapa.com / Tel/Fax: 0114365899*

