

La cena di Pitagora
Associazione vegetariana

In vino (vegan) veritas!

Cena vegana presso l'associazione
"La cena di Pitagora" con degustazione
di vini vegani di produzione biologica
dell'azienda "La Piotta"
di Montalto Pavese

Venerdì 27 ottobre 2017 ore 20.15

Attraverso le parole di **Gabriele Padrogi** dell'azienda "La Piotta"
scoprirete che anche i vini possono essere "gentili", oltre che ottimi.

MENÙ

Saluto di benvenuto

Focaccia calda con dukkah (miscela di spezie e frutta secca)

Vino: Pinot Nero Brut Spumante metodo Martinotti

ANTIPASTO

Patè di borlotti freschi, semi di girasole e filetti di pomodori
secchi, il nostro buon pane alle noci ed emulsione al prezzemolo

Vino: Pinot Grigio frizzante in rosato

PRIMO

Lasagnette al forno con crema di zucca, porri e panure

Vino: Riesling fermo selezione "Piotta".

SECONDO

Bocconcini di verdure in pastella al curry con tartare
di verdure e composta di pere e senape

Vini: Bonarda frizzante e Rosso fermo "Vecchio Piotta"

DOLCE

Torta di carote, uvetta e salsa all'arancia

Vino: Filtrato dolce di Moscato

Pane autoprodotta con farine da cereali di produzione biologica
macinati a pietra

**La degustazione è offerta al prezzo di 25 euro compresi acqua,
vino e caffè. Massimo 20 posti.**

Per informazioni e prenotazioni: Maria 339.3264435 Davide 340.4921983



La cena di Pitagora
via San Ponso, 25
27050 Ponte Nizza (PV)
tel +39.0383.53410
cell Maria +39.339.3264435
cell Davide +39.340.4921983
info@lacenadipitagora.it
www.lacenadipitagora.it