

ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE



FONDÉE EN 1933

Voyage de Printemps en Piémont
27 / 28 / 29 avril 2016

Pollenzo
ALBERGO DELL'AGENZIA
le 27 avril 2016

MENU

Aperitivo di benvenuto

Quarantatre metodo classico rosé brut 2007

FRANCO MARTINETTI



Colli Tortonesi Timorasso Biancofranco 2009

FRANCO MARTINETTI

Giardiniera con tonno pinna gialla e uovo in camicia

Jardinière avec thon et œuf poché

Sulbric 1990 in magnum

FRANCO MARTINETTI

Tajarin al sugo di salsiccia di Bra

Tajarin à la saucisse de Bra

Colli Tortonesi Croatina Georgette 2007

FRANCO MARTINETTI

Guancia di vitello al Georgette con purè di patate di montagna

Joue de veau à la Georgette et purée de pomme de terre de montagne

Barolo Chinato

CAPPELLANO

Semifreddo alla nocciola con paste di meliga e crema al cioccolato

Crème glacée à la noisette avec gâteau de maïs et crème au chocolat

Caffé

ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE



FONDÉE EN 1933

Voyage de Printemps en Piémont
27 / 28 / 29 avril 2016

La Morra
MASSIMOCAMIA RISTORANTE
le 28 avril 2016

MENU

Aperitivo di benvenuto
Langhe Arneis 2015
CORDERO DI MONTEZEMOLO



Barolo 2012
ELIO ALTARE
Petto di quaglia e spinacino
Blanc de caille et épinard

Barolo Gattera 2009
CORDERO DI MONTEZEMOLO
Tortelli alle spugnole
Tortelli aux morilles

Barolo Arborina 2007
ELIO ALTARE
Filetto di vitella in panatura croccante
Filet de veau croustillant

Cinque Terre Sciacchetrà 2009
ELIO ALTARE
Meringa e lamponi
Meringue et framboises

Café et Mignardises



FONDÉE EN 1933

Voyage de Printemps en Piémont
27 / 28 / 29 avril 2016

Serralunga d'Alba
GUIDO RISTORANTE
le 28 avril 2016

MENU

Aperitivo di benvenuto
Alta Langa brut 1999 in magnum
FONTANAFREDDA



Langhe Bianco Marin 2012
FONTANAFREDDA
Vitello tonnato tagliato al coltello
Veau à la sauce au thon coupé au couteau

Nebbiolo d'Alba Marne Brune 2013
FONTANAFREDDA
Riso Carnaroli mantecato, Grana Padano 24 mesi e fondo bruno
Riz Carnaroli au Grana Padano vieilli 24 mois et fond brun de veau

Barolo Cannubi 2009
BORGOGNO
Faraona arrosto, patè di fegatini e riduzione al Barolo
Pintade rôtie, pâté de petits foies de volaille cuits au Barolo

Asti Vintage 2014
FONTANAFREDDA
Frutti cotti, freschi, sciroppati e sorbetto alle pere
Fruits cuits, frais, au sirop et sorbet à la poire

Café et Mignardises

ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE



FONDÉE EN 1933

Voyage de Printemps en Piémont
27 / 28 / 29 avril 2016

Grinzane Cavour
RISTORANTE AL CASTELLO
le 29 avril 2016

MENU

Aperitivo di benvenuto
Metodo classico Brut Zero 2004 in magnum
PODERE ROCCHE DEI MANZONI

Langhe rosso Monprà 2013
CONTERNO-FANTINO

Robiola di Roccaverano e peperoni in agrodolce leggermente piccanti
Croquant de fromage de chevre, poivron en aigre doux et épice

Barolo 2010 in magnum
PIO CESARE

Tortelli di ossobuco con il suo fondo ristretto e osso con midollo al forno
Tortelli de ossobuco, jus réduit et os à la moelle

Barolo Pianpolvere Soprano 2008
PODERE ROCCHE DEI MANZONI

Scamone di vitella con salsa alla nocciola Piemonte e mousseline di patate
Noix de veau, sauce aux noisettes du Piemont, purée de pomme de terre

Brachetto d'Acqui Le Fronde 2015
FONTANAFREDDA

Fragole fresche e il loro sorbetto con cialda croccante
Salade de fraise avec son sorbet et tuiles

Café et Mignardises

ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE



FONDÉE EN 1933

Voyage de Printemps en Piémont

27 / 28 / 29 avril 2016

Cervere

RISTORANTE ANTICA CORONA REALE

le 29 avril 2016

MENU

Aperitivo di benvenuto
Quarantatre metodo classico brut 2006
FRANCO MARTINETTI

Gavi Minaia 1986 in magnum
FRANCO MARTINETTI

Zuppetta di rane e lumache di Cherasco, spugnole, origano e limone verde
Soupe de grenouilles et d'escargots, morilles de Alta Langa, origan et citron vert

Colli Tortonesi Timorasso Martin 1999 in magnum
FRANCO MARTINETTI

Uovo poché, paté di tonno di Favignana, scampi su parmentier di piselli
Œuf poché, pâté de thon de Favignana, langoustines sur parmentier de petit pois

Montruc 1985 in magnum
FRANCO MARTINETTI

Gnocchi di patate al Castelmagno, tonda gentile e aceto balsamico tradizionale
Gnocchi de pomme de terre au Castelmagno, nolasette du Piémont et vinaigre balsamique traditionnel

Barolo Marasco 2005 in doppio magnum
FRANCO MARTINETTI

Capretto di Roccaverano allo spiedo di ulivo
Cabri de Roccaverano à la broche d'olivier

Alcedo 2003 da uve stramature di timorasso
FRANCO MARTINETTI

Gorgonzola della Latteria di Cameri e pane brioche
Gorgonzola de la Laiterie de Cameri et pain brioché

Moscato d'Asti 2015
FRANCO MARTINETTI

Zabaione al moscato con panettone delle Langhe di Gian Piero Vivalda
Panettone des Langhe de Gian Piero Vivalda, sabayon au muscat

Café et Mignardises

Bas Armagnac 1943
LA MAISON DE L'ARMAGNAC