



Roberto Bava e Piero Marzot
presentano

Vermouth di Torino Concept Dinner

Il nuovo modo di concepire il Vermouth di Torino secondo Giulio Cocchi

Ristorante Les Petites Madeleines

Turin Palace Hotel, 18 marzo 2016

CHEF

Enrico Derflinger

Presidente internazionale Euro-Toques

Stefano Sforza

Ristorante Les Petites Madeleines

BARMEN

Martin Hudak

American Bar The Savoy - Londra

Andrea d'Amelio

Giulio Bava

Enologa

Paolo Bava

Enologo - botanico

BENVENUTO.



Totocorde Alta Langa docg Millesimato 2010 Nocchie Tonda gentile delle Langhe e altri finger food

MENU

Cocktail 125 Baccalà, piselli e pompelmo

(gin, Barolo Chinato, Cocchi Rosa, sciroppo di granatina e succo di limone)



Vermouth Dry Cocchi Savoy Risotto Regina Vittoria al Vermouth Dry Savoy
Alta Langa DOCG Pas Dosè 2008 con gambero rosso siciliano e tartufo nero



e
Raviolo del Plin in brodo di Vermouth di Torino con le sue spezie



Storico Vermouth di Torino Cocchi Guancetta di vitello marinata allo Storico Vermouth di Torino



Stradivario Barbera d'Asti DOCG Superiore con spezie esotiche e polentina morbida di farina macinata a pietra
Bava 2009 e croccante di saraceno

DEGUSTAZIONE RAGIONATA DI FORMAGGI IN ABBINAMENTO A VINI AROMATIZZATI A CURA DI

Alberto Marcomini

DEGUSTAZIONE RAGIONATA DI CIOCCOLATO ARTIGIANALE IN ABBINAMENTO A VINI AROMATIZZATI A CURA DI

Guido Gobino

PRESENTAZIONE E DEGUSTAZIONE

Vermouth Di Torino Riserva la Venaria Reale

In abbinamento con tiramisù savoiardo al Vermouth Riserva Reale



In collaborazione con
GUIDO GOBINO

