

# Cucina e Oltre...pò

2 ristoranti, 2 chef e cantine del territorio

Aspettando il Natale...  
30.11.2023

## Il benvenuto degli chef

*Prato Gaio: Crema di zucca con crostino di pane ai cereali, riduzione di aceto balsamico e freguglia di aringa affumicata*

*Prime Alture: Salame cotto con crema di ceci e cavolo viola fermentato*

## Per cominciare

*Prato Gaio: Farsulè di caprino fresco del Boscasso con fonduta di pere e cannella*

## Primo piatto

*Prime Alture: Carnaroli autentico della Riserva San Massimo mantecato alla Stafforella, anguilla arrosto al timo limonato e polvere di cipolla affumicata*

## Secondo piatto

*Prato Gaio: Faraona disossata farcita con ripieno tipico della Valle Versa, patate al forno e - a piacere - mostarda di Voghera*

## Dessert

*Prime Alture: Bavarese allo zabaione, crema inglese all'amaretto, uvetta ammorbidita al passito e glassata al cioccolato fondente*

## Con il caffè

*Prato Gaio: Biscotti di pasta frolla e croccante alle mandorle*

## VINI IN ABBINAMENTO

Metodo Classico Cuvée TOP  
Brut (formato magnum)  
Prime Alture

Buttafuoco Storico Vigna  
Solenga 2018  
Giulio Fiamberti

Passito di Moscato,  
Il Volpara  
Monterosso



70€  
a persona

Acqua e caffè inclusi



Presso Prime Alture Wine Resort  
Str. Madonna, 109, 27045 Casteggio PV

Per info e prenotazioni:  
0383 83214