

**ONAV CHIVASSESE --- 27 NOVEMBRE 2025 --- ORE 19,30 --- RISTORANTE SAN GENESIO**

## **ALL'OMBRA DELLA TORRE: LE MIGLIORI RISERVE DI BARBARESCO 2016**

*Luca Cravanzola presenta gli storici cru dei Produttori del Barbaresco  
ed una novità eccezionale: la Riserva Don Fiorino*

### **VINI IN DEGUSTAZIONE E MENU (dello Chef Gianni Spegis)**

#### **Barbaresco DOCG 2022**

Pane Casereccio con Farina del “Molino Serra” 72 ore di lievitazione,  
burro d’Alpeggio di Ceresole Reale

#### **Barbaresco DOCG Riserva Rio Sordo 2016**

L’UOVO di Cascina Olivero in panure di Rubatà, sautèe di cardi e acciughe  
siciliane con crema di topinambour

#### **Barbaresco DOCG Riserva Asili 2016**

#### **Barbaresco DOCG Riserva Pajé 2016**

IL RISO (‘tto) Carnaroli “Tenuta San Raffaele” con Raclette di Toma della Val Chiusella,  
Saba di fichi e scalogno caramellato

#### **Barbaresco DOCG Riserva Ovello 2016**

#### **Barbaresco DOCG Riserva Don Fiorino 2016**

IL CINGHIALE marinato e stufato alle spezie, salsa al Civet, polenta taragna  
croccante e castagne caramellate

IL SORBETTO di cachi “del Verde” al profumo di pepe di Sichuan

100 € --- prenotazione obbligatoria entro il 20 novembre 2025 a [chivassese@onav.it](mailto:chivassese@onav.it) --- posti limitati

