

## 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, sautée 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