

# **Agriturismo La cucina del Piccolo Bacco inizia un nuovo anno ed ecco nuove proposte**

## **Il menu di gennaio**

### **Antipasti**

Tagliere di salumi misti  
Pane nero con miele di castagno della Val Staffora e lardo  
Zucchine trombetta sott'olio  
Dischetti di polenta con baccala' mantecato  
Cotechino con lenticchie

**Vino consigliato: Bonarda "Mons Acutus 2010**

### **Primi**

Tagliolini con carciofi e lardo croccante  
Risotto con pasta di salame e Buttafuoco

**Vino consigliato: Pinot Nero "La Fiocca" 2009**

### **Secondi**

Arista di maiale al forno con prugne  
Tortino soffice di patate

**Vino consigliato Buttafuoco "Ca' Padroni" 2005**

Formaggi di latte vaccino e caprino  
con miele della Val Staffora e gelatina d'uva zenzero e cannella

**Vino consigliato: Vendemmia tardiva di Malvasia "Elos"**

### **Dolce**

**Vino consigliato: Sangue di Giuda 2008**

**€. 25,00 vini e acqua esclusi**

**E per chi vuole un menu piu' leggero  
antipasti, un primo e un secondo a scelta tra quelli  
proposti, dolce**

**€. 20,00 vini e acqua esclusi**

**Inoltre per tutto il mese di gennaio e febbraio i piatti  
della tradizione invernale  
solo su ordinazione e per gruppi di minimo 10 persone  
a scelta tra:  
Bolliti misti  
Polenta e casseoula  
Trippa**

**con antipasti e dolce €. 22,00 vini e acqua esclusi**

Informazioni e prenotazioni: tel. 0385-60521-3391402381  
Piccolo Bacco dei Quaroni . Fraz. Costamontefedele 27040 Montu' Beccaria  
[www.piccolobaccodeiquaroni.it](http://www.piccolobaccodeiquaroni.it) – [info@piccolobaccodeiquaroni.it](mailto:info@piccolobaccodeiquaroni.it)

---

Informativa ai sensi del d.lgs 30.6.2003, n. 196

Gli indirizzi e-mail presenti nel nostro archivio provengono da contatti personali o da elenchi e servizi di pubblico dominio o pubblicati. In relazione al trattamento dei dati, potete esercitare i diritti (accesso, cancellazione, rettifica, opposizione, etc.) specificamente previsti dall'art. 13 L. 675/1996 e nelle modalità ivi contemplate.

Ai sensi dell'art. 130 del d.lgs. 196/2003, potrete opporvi in ogni momento, in via gratuita, al trattamento dei vostri dati al fine dell'invio di analoghe comunicazioni a mezzo di posta elettronica, semplicemente comunicando tale opposizione al seguente indirizzo e-mail [info@piccolobaccodeiquaroni.it](mailto:info@piccolobaccodeiquaroni.it)