



# Condotta Slow Food Valli Orobiche

Giovedì 10 Ottobre 2019 - ore 20.00

**Zucca**

**Zuppa con tarfufo nero**



Roveja di Civita di Cascia, cremoso di erbe aromatiche dell'orto  
e lamelle di *Tuber Aestivum* di Bracca (Bg)

*in abbinamento Pinot Nero Oltrepò Pavese Doc Le Terrazze "Mazzolino" 2015*

**Risotto all'uva**



Riso Carnaroli mantecato con Stracchino all'antica delle Valli Orobiche e uva americana  
*in abbinamento Inferno Valtellina Superiore Docg "Nobili" 2013*

**Pappardelle alle tre carni**

Pasta fresca all'uovo con ragù di tre carni  
e grattata di Mascherpa d'alpeggio stagionata

*in abbinamento Sangiovese di Romagna Doc Assiolo "Costa d'Archi" 2013*

**Pollo alla cacciatora**

Polletto biologico del nostro giardino con pomodoro, sedano, carote e polenta  
*in abbinamento Morellino di Scansano Docg "I Cavallini" 2017*

**Dolce**

Cremoso di castagne e cioccolato bianco e coulis di Moscato di Scanzo

Caffè

Piccola Pasticceria

Nel menu di stagione, compaiono castagne e tartufo nero di Bracca, Mascherpa d'alpeggio, prodotti dell'orto e del giardinopollaiolo di casa Visconti: la polenta di mais nostrano dell'Isola "varietà Ambivere", il pollo allevato con amore, 2 Presidi Slow Food. La Trattoria Visconti è tra i fondatori degli Chef dell'Alleanza fin dal 2009 e ha sempre mantenuto in carta almeno 3 Presidi, in alternanza stagionale.

In occasione del nuovo premio conferito da Slow Food come miglior carta vini d'Italia all'interno delle Osterie con chiocciola della guida Osterie d'Italia 2020, abbiamo pensato a un percorso di degustazione vini abbinato ai piatti proposti. I criteri della scelta sono stati la selezione di cantine che conosciamo personalmente, quelle dove il titolare si occupa di cura della vigna e del processo di vinificazione come unica fonte di reddito. Ci piacciono i contadini indipendenti che si sostengono con il processo di vendita del vino mentre evitiamo le cantine che nascono per hobby di facoltosi industriali o grazie a fondi di investimento internazionali. Tutti i vini proposti sono stati acquistati da anni e maturati nella cantina della Trattoria Visconti per raggiungere il momento migliore in cui essere goduti nel bicchiere. Per questa occasione di festa abbiamo scelto grandi annate, etichette pluripremiate e dall'ottimo rapporto qualità-prezzo.

Nel prezzo finale è compresa una copia della guida Osterie d'Italia Slow Food 2020 a persona, copertina € 22  
€ 50 soci Slow Food, € 55 non ancora soci