



**Vini e sapori  
del territorio Torinese**



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



Con il contributo di



**REGIONE  
PIEMONTE**

REAR  
Finanzia iniziative agricole per lo sviluppo rurale  
Il progetto è finanziato dalla UE e dalla Regione Piemonte

**TURIN PALACE  
HOTEL**

**Torino, 13 novembre 2021**

Aperitivo di benvenuto

*Erbaluce di Caluso Docg Spumante Goccia d'Oro 2018 - Cantina Produttori Erbaluce di Caluso*

**Menu**

Quaglia, peperoni e liquore al larice

*Verbian 2020 - L'Autin*

Crema di topinambour, topinambour cotto sotto sale e caviale di Pisani Dossi

*Erbaluce di Caluso Docg Fiordighiaccio 2020 - Cantina Produttori Erbaluce di Caluso*

Risotto Carnaroli San Raffaele ai funghi porcini e porcini trifolati

*Valsusa Doc Avanà Garbin 2020 - 'L Garbin*

Cervo con la sua spalla brasata e frutti rossi

*Freisa di Chieri Doc Superiore Andvinà 2017 - Rossotto*

Pera Martin sec e cialda di cannella

*Collina Torinese Doc Malvasia Deliziosa 2020 - Rossotto*

Caffè

**Euro 75,00**

**Chef: Giuseppe Lisciotto**

**Serata presentata e raccontata da Alessandro Felis**

Vini e sapori del territorio Torinese  
Progetto realizzato da ENOSTRADAREALE dei Vini Torinesi

**f @ enostrada @enotecavinitorino**