



La Taverna
antica osteria di Chero

**In collaborazione con
SLOW FOOD di Piacenza
e le Cantine Piacentine**

Serata Pesce del Po 26/02/2010

INSALATA TIEPIDA DI ANGUILLA

in abbinamento : Val Nure fermo La Tosa (Rio del tordo)

RISOTTO CON STORIONE

in abbinamento : Malvasia ferma La Celata (Route 212)

Malvasia ferma Luretta (Bocca di rosa)

FILETTO DI STORIONE SU CREMA DI PATATE

In abbinamento : Malvasia ferma Lusenti (Bianca Regina)

Monterosso fermo Cardinali (Solata)

ANGUILLA IN UMIDO

in abbinamento : Barbera frizz. Loschi

ZUPPA DI PESCE

in abbinamento : Gutt. frizz. Baraccone

Gutt. Frizz Cà Rossa

Costo € 40,00 VINI COMPRESI

Prenotazione obbligatoria entro il 22/02/2010

Via Centro Chero 66 – 29013 Chero di Carpaneto (Pc)
Tel. 0523 858904 / 338 6238576 - email : info@osteriadichero.it
Web: WWW.Osteriadichero.it