



presenta
da mercoledì 26 a sabato 29 agosto
cene a tema

“L'Anatra Golosa”
e
“le donne dei vini piacentini”

degustazione guidata giovedì 27 agosto

musica venerdì 28 agosto

LUCIANO PIGORINI
e
Il team di Viustino,65
vi ringraziano
e augurano una piacevole serata

PRENOTAZIONI 0523 530169

Menù degustazione de “L'Anatra Golosa”

Le nostre carni sono cucinate lentamente al momento. La gran parte delle materie prime sono del territorio.

Antipasti – i nobili e rari sapori dell'anatra

Cicciolino di Muta con il patè del suo fegatello su casereccio “rusti” e il magoncino in umido.

primo

tagliatelle con ragù d'anatra di Viustino 65

**secondo
a scelta tra**

anatra in concia allo spiedo con patate

anatra arrosto allo scalogno e gutturnio

tagliata di filetto d'anatra al sangue con sughetto al gutturnio e scalogno in confit

**dessert
a scelta tra**

“Cruste” dal Sandar” alle mele nostranine

Macedonia fresca al naturale

€ . 24,00

Per chi desiderasse degustare solo le carni
due dei tre secondi **€ . 16,00**

**Degustazione dei vini prodotti dalle
“donne dei vini piacentini”**

Coupon degustazione libera con calice **€ . 9,00**

Vini bianchi (prezzi a bottiglia)

Zagaia – Baraccone € 11,00

Solata di Cardinali – monterosso V.Arda € 11,00

Pinot grigio “Fiocco di Rose” - Lusenti € 11,00

Vini rossi frizzanti (prezzi a bottiglia)

Gutturnio Frizzante – Baraccone € 9,50

Tomà – Cardinali – gutturnio € 9,50

Vini rossi fermi (prezzi a bottiglia)

Gutturnio Superiore – Baraccone € 12,00

Il “Nicchio” – Cardinali – gutturnio € 12,00

Vigna Martin – Lusenti € 11,00

Vini dolci e da dessert (prezzi a bottiglia)

L'Oro nella Vigna, malvasia- Lusenti € 8,00

SPECIALE VINI IN DEGUSTAZIONE

*Sui vini in degustazione durante la serata,
ai nostri ospiti e clienti,
riserviamo uno
sconto del 10%
sull'acquisto di minimo 6 bottiglie,
anche assortite.*