

Italia Enogastronomica

In giro per l'Italia
senza muovervi da Firenze

Osteria Pratellino



Domenica

22 Marzo 2026

Ore 12:30

La riva sinistra
del fiume Tanaro
tra rocche, frutteti
e vigneti.
Il Roero, eccellenza
enologica piemontese

Info & Prenotazioni

Tel 0550203832

Email osteriapratellino@gmail.com

€ 55,00 p.p.

Tutto incluso

Aperitivo

Tonno di coniglio, Carpaccio di tinca,
Crostini di salsiccia di Bra e tartufo
Spumante Brut, VSDQ Metodo Martinotti

Antipasto

Chiocciole di Cherasco
con fonduta di Murazzano
Loreto 2024, Roero Arneis d.o.c.g.

Primo

Plin con salsa di arrosto
Bruno 2022, Nebbiolo d'Alba d.o.c.

Secondo

Lepre in Civet con polenta
Roero Nebbiolo 2021, Roero d.o.c.g.

Dolce

Salame del Papa
Birbét, mosto parzialmente fermentato