



PROMENADE OENO-GASTRONOMIQUE DANS LES VIGNOBLES DES LANGHE

SAMEDI 1^{ER} AVRIL 2023 | 11H30

Dionysos, rue du Simplon 17, 1920 Martigny
www.dionysos.ch | dionysos@dionysos.ch

Café du Théâtre, 1870 Monthey
Mauro Capelli & Ilario Colombo

César Conforti | 079 413 46 54
Fabrice Thurre | 079 449 42 77

www.restaurant-theatre-monthey.ch
024 471 79 70 | mauro.capelli@netplus.ch

"Promenade oeno-gastronomique dans les vignobles des Langhe"

Alta Langa DOCG Pas Dosé Blanc de Noir For England 2016,
Contratto 1867 (Giorgio Rivetti), Canelli

*Tartelette surprise, finger food, tempura d'asperges du Valais
purée pistache verte/oseille*

Roero Arneis DOCG 2021, Vietti, Castiglione Falletto
Langhe Favorita DOC 2021, Fratelli Alessandria, Verduno

Carne cruda de veau fermier

Anas-Cetta' Langhe Nascetta di Novello DOC 2020, Elvio Cogno, Novello
Derthona Timorasso Colli Tortonesi DOC 2020, Vigneti Massa, Monleale
Ecrevisses du Léman, poireaux à la crème, gelée de beurre d'écrevisses

Dolcetto d'Alba DOC San Bartolomeo 2020, Cesare Bussolo, La Morra
Dogliani Superiore DOCG Sirì d'Jermu 2020, Pecchenino, Dogliani

Artichauts braisés, sauce bagna cauda

Verduno Pelaverga DOC 2021, Comm. G.B. Burlotto, Verduno
Verduno Pelaverga DOC "Speziale" 2021, Fratelli Alessandria, Verduno

Langhe Freisa DOC 2019, Giuseppe Rinaldi, Barolo
Langhe Freisa DOC 2019, Bartolo Mascarello, Barolo

Pavé de truite du Léman, asperges sauvages

Barbera d'Alba DOC Il Cerreto 2017, Roberto Voerzio, La Morra
Barbera d'Alba Superiore DOC 2017, E. Pira & Figli (Chiara Boschis), Barolo

Risotto Carnaroli, jambonnettes de grenouilles, céleri branche, verjus

Dionysos | Restaurant du Théâtre | 1^{er} avril 2023, 11h30, Monthey

Langhe Nebbiolo DOC 2016, Elio Sandri, Monforte d'Alba
Nebbiolo d'Alba DOC Valmaggiore 2016, Luciano Sandrone, Barolo

Barbaresco DOCG Cottà 2013, Rino Sottimano, Neive
Barbaresco DOCG Serracapelli 2013, Cecilia Monte, Neive
Agnolotti di coniglio, bouillon de pochage, morilles fraîches, févettes

Barolo DOCG Arborina 2008, Elio Altare, La Morra
Barolo DOCG Mosconi 2008, Conterno Fantino, Monforte d'Alba
*Côte de veau fermier de Bex au barbecue, polenta blanche grillée au sarrasin,
légumes primeurs au jus simple*

Vino Chinato, Margherita Otto, Monforte d'Alba
Barolo Chinato DOCG, Dott. G. Cappellano, Serralunga d'Alba

*Oignon blanc poché au sirop de laurier et son craquant,
crème de Castelmagno, glace au Barolo Chinato*

Moscato d'Asti DOCG 2022, Paolo Saracco, Castiglione Tinella
Macaron à la crème de noisettes et citron confit

Grappa di Barbaresco, La Ca'Növa, Barbaresco
Grappa di Barolo della Donna Selvatica, Distilleria Levi, Neive

Café et mignardises

