

“Braida”

COMUNICATO STAMPA

**I VINI BRAIDA E I PIATTI DELLO CHEF MASSIMILIANO CARERI
AL GENER NEUV DA TUIT AD ASTI
Giovedì 25 febbraio 2016**

Giovedì 25 febbraio alle **20,30** al **ristorante Gener Neuv da Tuit**, in via Carlo Leone Grande 3 ad Asti, **Cristina Nattino** presenterà i **vini Braida** nel corso di una cena preparata dallo **chef Massimiliano Careri**.

Il menu, al **costo di 50 euro a persona vini inclusi**, prevede un'entratina di benvenuto, capesante con guanciale, crema di cipolle e salsa corallo (in abbinamento con **Il Fiore 2014 Langhe Bianco Chardonnay e Nascetta Serra dei Fiori**); risotto ai carciofi e Castelmagno con animella caramellata (**La Monella 2014 Barbera del Monferrato vivace**), guancia di vitella cotta a lungo con crema di carote, spinaci e chips di polenta (**Montebruna 2013 Barbera d'Asti docg**) e zabaione al moscato Braida con torta di nocciole (**Moscato d'Asti docg Vigna senza nome 2014**); caffè.

È previsto anche un assaggio di **grappa invecchiata Bricco dell'Uccellone 2011** con una pralina di produzione propria.

Prenotazione e informazioni al numero 0141 095813.

FEBBRAIO 2016

BRAIDA

Località Ciappellette - SP27, n.9 - 14030 Rocchetta Tanaro (At)

www.braida.it

facebook & pinterest BRAIDA di Bologna Giacomo [twitter@braidawine](https://twitter.com/braidawine)

tel. + 39 0141 644113 info@braida.it

Ufficio stampa iShock.it - info@ishock.it