




Slow Food®
Oglio Franciacorta Lago d'Iseo

Osteria
Finil del Pret
10° Anniversario
2013 - 2023

tornano le **CentoCene per Slow Wine 2023**, l'evento **imperdibile** che prevede la presentazione dei vini che hanno ricevuto un riconoscimento sulla nostra guida

TRANSIZIONE PROTEICA

Come attuarla? Con scelte alimentari consapevoli, riducendo l'assunzione di proteine di origine animale a favore delle proteine di origine vegetale. Ne trarrà beneficio la nostra salute e quella del nostro Pianeta.

giovedì, 4 maggio 2023 – ore 20,00

Osteria **Finil del Pret**

Via Montello 9

- *Comezzano-Cizzago - 25030 - BS*

Simone, Silvia e Stefano hanno trasformato un vecchio fienile, di proprietà della parrocchia, in una suggestiva osteria.



IL MENU' DELLA SERATA con i vini in degustazione:

- Benvenuto con uovo e maionese al "Fausto" - Flan alle erbe primaverili, fondata di Nostrano Valtrompia e biscotto salato - Tortelli di farine integrali, ricotta di capra e ortiche - Risotto alla birra ambrata Oi e Fatulì della Valsaviore del Prestello - Polpettine di Cicerchia di Serra dei Conti "La Bona Usanza" e salsa diavola - Crumble al cioccolato amaro con il gelato alla crema del Finil e infuso freddo del nostro orto.

Con la cena degusteremo **3 VINI della Guida Slow Wine.**

- **Fontefico – Cerasuolo d'Abruzzo Sup. Fossimatto 2021 – ABRUZZO**
- **Contrada Salandra – Campi Flegrei Piediroso 2019 – CAMPANIA**
- **Tenuta La Viola – Romagna Sangiovese Sup. 2020 – EMILIA ROMAGNA**

Ne parleremo con Simone di Finil del Pret, degustando il menù preparato dal loro staff di cucina, in linea con il tema della serata.

Al termine della serata verranno sorteggiati degli omaggi per i partecipanti.

Contributo di partecipazione 45 € soci Slow Food - 50 € non già soci

Prenotazioni al 338 18 49 515 (Milena) - slowfoodfranciacorta@gmail.com