



Comune di Bertinoro
Assessorato al Turismo



Bertinoro
Tutti i colori dell'ospitalità



Consorzio Vini
di Bertinoro



AIS ROMAGNA
Associazione Italiana Sommelier
dal 1963

Master
Albana
DOCG
V edizione

Vino al Vino



Con il sostegno e in collaborazione con



LA VIA DEL COLLE



A Cena... aspettando il Master

Menù

Entrée

• • •

Uovo CBT con fonduta di fossa,
tartufo e limone candito

• • •

Minestra di maltagliati con fagioli

• • •

Polenta morbida con ragù di salsiccia
e vaccino stagionato 9 mesi

• • •

Spezzato di vitella al sangiovese su cremoso
di patate e delizie del sottobosco

• • •

Zuccotto

• • •

Caffè

Vini

Vino Spumante Brut Nature “Celli Brut”
Cantina Celli

• • •

Romagna Albana DOCG “Neblina”
Cantina Giovanna Madonia

• • •

Romagna Albana DOCG “In Terra”
Cantina Tenuta La Viola

• • •

Barbarossa Lo Spungone
Fattoria Paradiso

• • •

Romagna Albana DOCG Dolce “Emma”
Tenuta Villa Trentola

La cena è realizzata in collaborazione con
l'Istituto Alberghiero P. Artusi di Forlimpopoli