



Presenta la **16<sup>ma</sup>** Edizione della  
**SERATA DEL PEPERONCINO**  
e dell'aglione Val Taro e Val Ceno\*



**Sabato 10 luglio 2021, ore 20.30**  
**Agriturismo Ca' d'Alfieri – Predario (Bardi)**

**Antipasti**

Buffet di sott'oli e **salse piccanti** di Ca' d'Alfieri

Salumi del territorio

Bruschetta piccante al patè di **infiorescenze di aglione** e **peperoncino**

Crepes allo **scotch bonnet**

Salvia fritta alla **paprika**

Tartare **piccante all' aglione**

**Primo**

Tagliatelle **Jalapeno** e **aglione dell'Appennino**

**Secondo**

Vitello **piccante** alle salse dei 3 colori

Verdure **piccanti** di Ca'd'Alfieri

**Dolce**

Semifreddo cioccolato e **peperoncino**

Liquorino cioccolato e **peperoncino**

Pane tradizionale fatto in casa ai cereali e al **peperoncino**

€ 38 bevande comprese. E' richiesta la prenotazione 0525/77174 347 8927775

\* Durante la serata verrà presentato il progetto **"Aglione Val Taro & Val Ceno"** per la valorizzazione dei prodotti locali. L'aglione è una varietà di aglio antichissimo dal gusto delicato e dolce. È detto "a prova di bacio" perché non contiene l'alicina, il principio attivo dell'aglio, responsabile del caratteristico odore del bulbo.

Il menù proposto ha un grado di piccantezza lieve ed è adatto a tutti i palati. È disponibile, su richiesta, un menù non piccante, mentre per palati forti ci sarà ampia scelta di salse con piccantezza di tutti i livelli.

Alla fine della cena gara di **"Mangiatori di salse piccanti"**

In omaggio a tutti i partecipanti un prodotto piccante de La Bottega di Ca' d'Alfieri

**Agriturismo Ca' d'Alfieri**