

ALLA SERATA SARA' PRESENTE  
IL PRODUTTORE CHE FORNIRA'  
INDICAZIONI SUI VINI E  
ARGOMENTERA' LA SCELTA  
DEGLI ABBINAMENTI

SARA' INOLTRE POSSIBILE  
ACQUISTARE I VINI DELLA  
SERATA A CONDIZIONI  
FAVOREVOLI

PRENOTAZIONI PRESSO  
L' OSTERIA DEI PECCATORI  
ENTRO IL 15 APRILE

QUOTA DI PARTECIPAZIONE  
EURO 40

*QUALORA NON FOSSE RAGGIUNTO  
IL NUMERO MINIMO  
DI PARTECIPANTI, LA SERATA POTRA'  
ESSERE POSTICIPATA*



### COME ARRIVARE:

- DA VARESE AUTOSTRADA A8 USCITA  
GALLARATE, ALLA ROTONDA GIRATE  
A SINISTRA, PASSATE SOTTO IL PONTE  
DELL'AUTOSTRADA E GIRATE SUBITO  
NELLA PRIMA VIA A DESTRA, CI  
TROVERETE DOPO 150m SULLA  
DESTRA.

- DA MILANO AUTOSTRADA A8 USCITA  
GALLARATE ALLA ROTONDA A DE-  
STRA ARRIVATE AL SEMAFORO, SVOL-  
TATE A DESTRA E DOPO 200 m GIRATE  
A SINISTRA PRIMA DEL CAVALCAVIA  
DELL'AUTOSTRADA CI TROVERETE  
DOPO 150m SULLA DESTRA.

**L'Osteria  
dei Peccatori**  
DI GALLARATE  
&

**NEGRO**



PRESENTANO

**"Serata Piemontese"**

**CENA CON ABBINAMENTO  
CIBO - VINO**

**MERCOLEDI' 16  
APRILE ORE 20.00**

**VIAGGIO  
ALLA SCOPERTA DELLA  
STORICA CANTINA DEL ROERO  
IN ABBINAMENTO ALLA  
GRANDE TRADIZIONE  
CULINARIA LOCALE**

**OSTERIA DEI PECCATORI**  
Corso Colombo 39 -Gallarate  
Tel. 0331777115



# NEGRO

# MENU

Prima di Giovanni Negro, titolare di oggi, nella storia dell'Azienda Agricola Negro Angelo e Figli c'è stato un altro personaggio che ha portato il suo nome.

Nell'anno 1670 "...Giovanni Dominico Negro, figlio di Audi-no..." era proprietario, nella stessa zona dove oggi si trova il podere Perdaudin con i suoi prestigiosi vigneti, di una casa con forno, aia, cantina e filari di viti.

Questa reminiscenza storica, registrata negli archivi storici del comune di Monteu Roero, rimane come traccia indelebile di un passato che già è stato alla ribalta delle cronache, seppure di territorio.

Anche oggi, Giovanni Negro e la sua azienda agricola sono testimoni orgogliosi delle splendide capacità produttive del Roero.

Qui tra Monteu Roero e Canale, dove le colline si protendono più maestose verso il sole, si trovano le vigne e le cantine dell'Azienda Agricola Negro Angelo e Figli: quasi cinquanta ettari coltivati a vite, che privilegiano le varietà tradizionali della zona: Arneis, Favorita, Barbera, Nebbiolo, Bonarda e Brachetto.



## *Antipasti*

**LONZINO DA NOI AFFUMICATO  
AL FAGGIO CON VERDURE  
PASTELLATE**

***IN ABBINAMENTO***

**ROERO ARNEIS DOCG  
NEGRO**

## *Secondo*

**CULATELLO DI MAIALINO  
AL FORNO  
CON CONTORNI MISTI**

***IN ABBINAMENTO***

**ROERO DOCG "Prachiosso"  
NEGRO**

## *Primo Piatto*

**RAVIOLINI DEL PLIN RIPIENI  
DI CARNE CON SUGO AGLI  
ASPARAGI E MIRE-POIS DI  
VERDURE**

***IN ABBINAMENTO***

**BARBERA d'ALBA DOC  
"Bric Bertu"  
NEGRO**

## *Dolce*

**SEMIFREDDO AL  
TORRONCINO**

***IN ABBINAMENTO***

**"Perdaudin" ARNEIS Passito  
NEGRO**