

Ospiti delle serate - Gast der Abende:  
Chefkochin - Chef Marina Ramasso  
"Osteria del Paluch" di Baldissero Torinese

Mia Farone, *Pittrice*

Dott. Maurizio Rosso  
Cantina "Gigi Rosso" di Castiglione Falletto

*Opera in copertina: Primavera (Frühling, cm 40x40)*



## *Serate Piemontesi*

La Cucina Creativa di Marina Ramasso  
I Vini Nuovi di Gigi Rosso  
Dipingere con il Vino: Opere di Mia Farone

## *Ristorante La Scala*

STUTTGART 9-13 FEBBRAIO 2009

## I Vini nuovi di Gigi Rosso *Die neuen Weine von Gigi Rosso*

Aperitivo Spumante Bera Brut  
Roero Arneis 2008 Monteu Roero

\* \* \*

Dolcetto di Diano 2007  
Vigna Vecchia del Pinnacolo

Barbera d'Alba 2006  
Vigna del Buon Ricordo

Barolo 2004 Arione

Barolo 2003 Riserva Sori dell'Ulivo

Moscato d'Asti 2008

Grappa di Moscato

Creatività nella cucina piemontese:  
l'interpretazione di Marina Ramasso

## Menù

Salatini e Focaccine assortite  
*Salzgebäck und verschiedene Fladenbrote*

Insalata di Baccalà al verde con Patate rosse della Val di Susa  
*Salat aus Stockfisch, Kräutern u. roten Kartoffeln vom Susatal*

Galantina di Faraona tartufata con Gelatina all'Arneis  
*Getrüffelte Perlhubmgalantine mit Arneisgelee*

Toma Piemontese in sfoglia di Nocciole con Salsa di Sedano  
*Piemontesischer Toma-Käse in Hasebnufsteig an Selleriesauce*

Zuppa di Zucca con Biscotti al Castelmagno  
*Kürbissüppchen mit Plätzchen vom Castelmagno-Käse*

Maltagliati alla Farina di Castagne con Noci, Grana padano, Tartufo nero  
*Teigwaren aus Maronenmehl mit Walnüssen, Grana Padano u. schwarzem Trüffel*

Lepre al civet con Polentina macinata a pietra e Scalogni caramellati  
*Geschmorter Hase mit Polenta aus steingemahlenem Maismehl und karamellisierten Schalotten*

Arance caramellate con Parfait ai quattro Cioccolati  
*Karamellierte Orangen mit Parfait von vier Schokoladensorten*

Caffé espresso

*Kreativität in der piemontesischen Küche:  
Interpretation von Marina Ramasso*