

# DRINK & BITE 2024

Aamanns Køkken & Event

Kommenteret Piemonte middag - sammen med kok **Adam Aamann** og journalist **Morten Brink Iwersen**

## Intro - mini-smørrebrød

Kartoffel med trøfler og hasselnødder  
Asparges, æggeblomme og lardo  
Arancini med spinat, Castelmagno ost med ramsløg og ansjoser

*Diego Pressenda | Metodo Classico Pas Dosè "Letizia"*  
*Roberto Crosio | Erbaluce di Caluso DOCG "Costaparadiso"*  
*Josetta Saffirio | Langhe DOC Rossese Bianco*

## Lunt

Bagt hornfisk i olivenolie, kapers, hvidløg og persille  
Polenta med brunet salviesmør og ost  
Bitre sprøde salater i vinaigrette  
Grillede kålskud med ramsløg, hasselnødder og citroncreme

*Paolo Manzone | Dolcetto d'Alba DOC "Magha"*  
*Amerio Vincenzo | Nizza DOCG "Momburio"*  
*Poderi Roset | Barolo DOCG Monvigliero Riserva*  
*Podere Gagliassi | Langhe DOC Chardonnay*

## Sødt

Rabarbermousse med macaronbund  
*Malvirà | Birbet Vino Spumante di qualità del tipo aromatico dolce*

Discover the  
Piedmontese taste



Fra 20:00 til 22:00

Fri smagning. Mød 8 piemonte vine  
producenter og deres vine