



VENERDI' 9 DICEMBRE

TALK RADIO LE SERATE DEL VENERDI •
**MENU' 40 € CON CALICI ABBINATI, PREVEDE
L'ADESIONE DELL'INTERO TAVOLO COMPRENDE
COPERTO ACQUA CALICI DI VINO, DOLCE E CAFFE'**

ANTIPASTI FREDDI

**SACCOTTINO DI TONNO CON CUORE
MORBIDO DI BURRATA
INSALATA DI MARE, ORZO E VERDURE
MAZZANCOLLE ALLA CATALANA**

ANTIPASTI CALDI

**POLENTINA MORBIDA
CON RAGU DI MARE E VONGOLE
COTOLETTA DI TONNO CON CIPOLLA
ROSSA CAMELLATA**

Bollicine Brut Piemonte doc Az. Agr. Cocchi

PRIMO

**GNOCCHI AL GRANCIPORRO
Piccolo Derthona Az. Agr. Walter Massa**

SECONDO

**SPIEDONE DI MARE CON CONDITELLA CROCCANTE
Langhe doc Bianco "Dragon" Az. Agr. Vajra**

DESSERT

SORPRESA DELLO CHEF

**SERATA CON INTRATTENIMENTO MUSICALE
TUTTI I VENERDI SE VUOI ORGANIZZARE UN
COMPLEANNO, UN EVENTO, O SEMPLICEMENTE PER
UNA SERATA DIVERSA SCEGLI
#TALKRADIOLESERATEDELVENERDI**



dal 1992...

Talk Radio le serate del venerdì

Ristorante di mare

Pulcinella
dal 1992



ANDIAMO IN PIEMONTE

Aperitivi a base di vino e bollicine cento per cento piemontesi: Cocchi produce, dal 1891, vermouth e spumanti tradizionali dell' Astigiano.

Dal fondatore Giulio Cocchi la casa vinicola ha ereditato anche un' inesauroibile vivacità e una ricerca qualitativa che la porta a essere conosciuta e apprezzata in cinque continenti.

Tutti i prodotti Cocchi sono a base di vino e le ricette sono quelle di una volta, codificate sulla base dalle intuizioni dello stesso Giulio Cocchi.

Ciò che definisce lo stile Cocchi è quindi eleganza e autenticità:

la qualità del vino e degli ingredienti, l' esperienza tecnica centenaria e una passione e una creatività che non sono mai venute meno negli anni.

Dal 2012 la Giulio Cocchi è stata iscritta nel Registro nazionale delle Imprese Storiche d' Italia per i suoi primi 130 anni di attività ininterrotta.