

# L'IMPOSSIBLE

***Soirée dégustation***  
***Dimanche 13 Janvier 2019 à 20h00***

*La ferme Forteto della Luja, fondée par la famille Scaglione, se présente avec les certifications ci-dessous, qui témoignent du travail passionnant commencé en 1985.*  
*[www.fortetodellaluja.it](http://www.fortetodellaluja.it)*

\*

**Certification Agriculture biologique**  
**Certification éthique et environnementale**  
**Aire protégée du WWF depuis 2007**  
**Siège didactique Slow Food**

***Barbera d'Asti "Mon Ross" 2017***  
*Polenta traditionnelle et saucisse*

\*\*\*

***Monferrato DOC "Le Grive" 2017***  
*Cuisse de canard farcie avec chou frisé et figues, pommes de terre écrasées à l'ail et "bouquet" de salades*

\*\*\*

***Loazzolo "Piasa Rischei" 2015***  
*Fromage de chèvre Robiola affiné, Tomme piémontaise affinée, fromage Taleggio "Vecchia Valsassina"*

\*\*\*

***Moscato d'Asti "Piasa Sanmaurizio" 2018***  
*Panettone avec chocolat blanc et sabayon*

**€38,00**

*Les vins seront disponibles à votre convenance à la fin du repas.*

Réservation conseillée au :  
Téléphone : 04 50 53 20 36  
E-mail : [info@restaurant-impossible.com](mailto:info@restaurant-impossible.com)