

QUALCHE ABBINAMENTO TRADIZIONALE

REGIONE	PIATTO TIPICO	VINO
BASILICATA	Pecorino di filiano, Canestrato di Moliterno, Caciocavallo podolico, Sopressata, Strascinati, Capretto arrosto	Aglianico del Vulture
SARDEGNA	Culurgiones patate e menta	Vermentino di Gallura
	Suppa quatta (a base di pane, verdure, brodo di carne e pecorino)	Sardegna semidano superiore
CAMPANIA	Spaghetti alla Nerano, Mozzarella di bufala	Fiano di Avellino
	Gattò di patate napoletano, Lasagne napoletane	Taurasi
TOSCANA	Pecorino toscano	Brunello di Montalcino
	Crostino toscano con fegatini, fiorentina (vino di media evoluzione), crostini lardo e cavolo nero, tortelli mugellani al ragù, ribollita (riserva), peposo (riserva)	Chianti Classico
	Schiaccia briaca	Elba aleatico passito
	Caciuccio	Suvereto rosso
	Pappardelle con sugo di cinghiale, caciucco alla livornese (riserva), pici al sugo	Morellino di Scansano
	Panforte di Siena, cantuccini	Vin Santo toscano
VENETO	Pastissada de caval, pasta e fasoi, asiago stagionato	Amarone della Valpolicella
	Asiago veneto, sopressa vicentina	Bardolino superiore
	Fasta e fasoi, luganega con i funghi, sopa coada	Montello rosso
	Bigoli in salsa (pasta tipica veneta condita con una salsa a base di cipolla e acciughe)	Lison
	Sciatt e Pizzoccheri	Nebbiolo della Valtellina, Valtellina superiore
	Baccalà alla vicentina (sarde, grana, cipolle bianche e polenta)	Breganze vespaiolo
MARCHE	Culatello di zibibbo	Castelli di Jesi verdicchio riserva
	Ciauscolo marchigiano, stoccafisso all'anconetana	Conero
	Sarde alla marchigiana	Verdicchio di Matelica riserva
LAZIO	Pecorino romano, ciambelle al vino bianco	Cannellino di Frascati
	Abbacchio alla romana, coda alla vaccinara, porchetta arrosto	Cesanese del piglio
	Carbonara	Frascati superiore
LOMBARDIA	Bitto	Sforzato di Valtellina
	Sciatt e pizzoccheri, polenta taragna, bitto, casera	Valtellina superiore
EMILIA	Passatelli in brodo, panino alla mortadella (frizzante)	Colli bolognesi classico pignoletto
ROMAGNA	Tortellini, Lasagne alla bolognese	Lambrusco
PUGLIA	Riso patate e cozze	Negroamaro rosato
FRIULI VEN.-GIULIA	Formadi frant	Colli orientali del Friuli Picolit
	Gubana (dolce di pasta lievitata a base di frutta secca)	Ramandolo
	Frico di patate (frittata di patate e montasio), Cjarsons (La pasta viene fatta con farina e acqua, mentre un tempo veniva realizzata con le patate e il ripieno è costituito da erbe spontanee, patate, uvetta e cannella, condito con burro fuso e ricotta affumicata grattugiata)	Rosazzo
PIEMONTE	Bagna cauda	Barbera del Monferrato, Barbera d'Asti superiore
	Tajarin al tartufo	Barbaresco, Barolo, Cortese di Gavi
	Ravioli al plin	Barbera del Monferrato
	Polenta al tartufo	Barbera del Monferrato
	Formaggi piemontesi Bra e Toma	Dolcetto di Diano d'Alba