

# VENERDÌ 03 FEBBRAIO 2023

## ristorante PANORAMA GOLF

ORE 20:00 **VARESE** Via Belmonte 169

Menù degustazione con abbinamento dei vini segnalati da SLOW WINE

Polenta di Beura  soffiata e baccalà  
*Turbian Soave classico 2020*

Anguilla, zucca e carciofi  
*Brunori Le Gemme Verdicchio dei Castelli di Jesi 2021*

Canederlo speck e radicchio tardivo  
*Mos Schiava vigneti delle Dolomiti 2021*

Plin nel tovagliolo, sugo d'arrosto  
*Simone Scaletta Barolo Bussia 2018*

Petto di piccione, crostino dei suoi fegatini  
*Tenuta di Ghizzano Costa Toscana 2018*

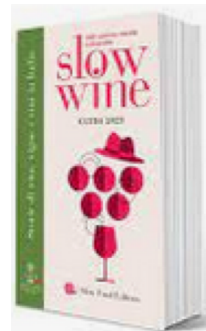
Capretto arrosto e cime di rapa  
*Le Braci Negroamaro Salento 2016*

Frangipane  
*Grappa Nonnino riserva 18 mesi*

**CentoCene** si conferma come uno degli strumenti più originali ed efficaci per diffondere la cultura del vino slow in Italia.

Durante la cena guidati da un esperto, degusteremo 6 vini segnalati dalla guida SLOW WINE ed una grappa e la serata si chiuderà con un gioco a premi sulla conoscenza del vino. Lo chef Alberto Brogginì si è prodigato per creare un menù degustazione atto ad esaltare al meglio le caratteristiche dei vini proposti in abbinamento.

In omaggio la guida Slow Wine 2023 del valore di 28 €, una a coppia



Cena, degustazione e gioco a premi sulla conoscenza dei vini:  
Soci Slow Food e Onav € 45,- non ancora Soci € 55,-

Prenotazioni: Claudio Moroni tel. 348 254 17 90 – [fiduciario@slowfoodvarese.it](mailto:fiduciario@slowfoodvarese.it)  
e Ristorante Panorama Golf Tel 0332 335 782  
[info@ristorantepanoramagolf.it](mailto:info@ristorantepanoramagolf.it) [www.ristorantepanoramagolf.it](http://www.ristorantepanoramagolf.it)