

VENERDÌ 03 FEBBRAIO 2023

ristorante PANORAMA GOLF

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

Menù degustazione con abbinamento dei vini

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

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

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

*Plin al tovagliolo intinti nel sugo d'arrosto
con chop stick
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*

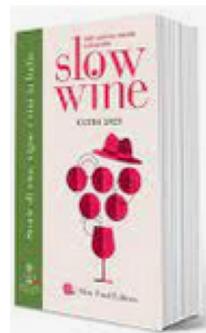
*Francipane
Grappa Nonnino riserva 18 mesi*

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 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
e Ristorante Panorama Golf Tel 0332 335 782
info@ristorantepanoramagolf.it www.ristorantepanoramagolf.it