



INVITO AGLI ESTIMATORI DELLA BUONA TAVOLA
Giovedì 6 giugno 2019 ore 19.30
Ristorante Motto del Gallo - Taverne



“VINI NATURALI”

**ALLA SCOPERTA DI UN MODO DIVERSO DI FARE VINO
ATTRAVERSO UN PERCORSO GASTRONOMICO**

Gentili Signore, Egregi Signori, cari amici ed affezionati clienti,

lo Staff del Motto del Gallo in collaborazione con RAW-EXCELLENCE è lieto di invitarvi all'incontro con queste eccellenze del mondo vitivinicolo in un connubio con le preparazioni dello Chef Matteo Cereghini.

All'accoglienza

Le sfiziosità di benvenuto

Franciacorta Divella V.S.Q. Blanc de Blancs "Chardonnay", Dosage Zero
Agricola Divella - Gussago (BS)

Sarò "Garganega" IGT Veneto
Meggiolaro - Ronca (VR)

Menu

Sinfonia di pesci di lago

Sarò "Garganega" IGT Veneto
Meggiolaro - Ronca (VR)

Risotto mantecato al "Montebore", gallinacci e tartufo nero

San Leto "Timorasso", Colli Tortonesi DOC
Daniele Ricci - Costa Vescovato

Coq au vin

Saumur Champigny A.C. "Cabernet Franc",
Bruno Dubois - St. Cyr en Bourg

Selezione di formaggi

Tre Vigne Isola dei Nuraghi IGT "Cannonau-Bovale-Syrah",
Sa Defenza F.lli Marchi - Donori (CA)

Caffè e piccola pasticceria

Menu proposto a CHF 120.- per persona con vini e bevande compresi

*Nell'attesa di un gradito incontro al Motto del Gallo,
salutiamo cordialmente.*

Corrado Parolini, Matteo Cereghini

PRENOTAZIONE ENTRO IL 03.06.2019

Se desiderate ricevere i nostri inviti alle manifestazioni via e-mail, vi preghiamo di volervi cortesemente
annunciare all'indirizzo: mottodelgallo@bluewin.ch

Per risposta via fax al no. 091 945 27 23 per telefono al 091 945 28 71 via e-mail: mottodelgallo@bluewin.ch

NOME E COGNOME: _____

TELEFONO NO. _____

PARTECIPO CON NO. _____

PERSONE _____

TOTALE PERSONE: _____