

# IL PROGRAMMA

## Serata Vini Bianchi | martedì 22 OTTOBRE

Musae, T. Montemagno (sauvignon purezza) +  
Buchhloz, Peter Zemmer (chardonnay purezza) +  
intruso a sorpresa

**Piatto dello Chef:** Ravioli di Branzino agli agrumi +  
Caprese scomposta

## Serata Vini Rossi | martedì 29 OTTOBRE

Ruber, T. Montemagno (grignolino) + Viola, T.  
Montemagno (barbera/sirah)  
+ intruso sorpresa

**Piatto dello Chef:** Risotto alla Milanese con Ossobuco

## Serata Vini Rossi Strutturati | giovedì 7 NOVEMBRE

Misterium, T. Montemagno (barbera sup. vigna  
vecchia) + Burdunì, Castello di Grumello  
(cabernet/merlot) + intruso sorpresa

**Piatto dello Chef:** Tagliata di Cervo con purea di  
Sedano Rapa e Frutti Rossi

## Serata Bollicine | giovedì 14 NOVEMBRE

Tm Brut 36 mesi, T. Montemagno (metodo classico Uve  
Barbera) + Alta Langa (Met. Classico Chardonnay) +  
intruso sorpresa

**Piatto dello Chef:** Bottaggio d'oca

## Serata Distillati/Liquori | giovedì 21 NOVEMBRE

Argentum, T. Montemagno (Grappa di Malvasia) +  
Tabacum, T. Montemagno (Grappa di Barbera infuso  
in Tabacco Kentucky) + Nectar, T. Montemagno (Passito  
di Malvasia) + intruso sorpresa

**Piatto dello Chef:** Lumaga alla moda dello Chef



348 391 7619  
0331 502549



Via Cantoni 51  
Castellanza (VA)

