

delegazione di Bergamo, Vi invita

FORMAGGI SVIZZERI E BOLLICINE ITALIANE



Venerdì 15 maggio ore 20.00

a Steak restaurant,

via Enrico Fermi, 10 Curno (Bg)- tel. 035 462504

Il M.A. *Nenad Terzić*

CI GUIDERA' NEI SEGUENTI ABBINAMENTI:





Emmentaler AOP (stagionato in grotta), Cantone di Berna

- Brut Cuvée Tanni, Tenuta Stella (Go)
- uve 70% Chardonnay-15% Pinot nero-15% Ribolla Gialla, terreno marnoso arenario



Gruyère AOP, d'Alpage, Cantone Friburgo

- Spumante Principessa pas dosé, Luretta (Pc)
- uve Chardonnay-Pinot nero, terreno marne calcaree



L'Etivaz AOP, Alpes vaudoises

- Spumante Edo's, Villa Canestrari (Vr)
- uve 100% Corvina (Corvina 80% + Corvina 20% appassita per 120gg), terreno sabbioso e alluvionale, parte tufaceo e argilloso

Durante la serata verranno serviti:

un bis di primi(manicotto gratinato alla valdostana, risotto ai funghi porcini e Grana Padano DOP) e un dolce (tortino di mele e pinoli su crema inglese)

Quota di partecipazione 29,00€

Per motivi organizzativi vi chiediamo di prenotare **entro martedì 12 maggio**

preferibilmente per email a bergamo@onaf.it, cell.339 23 34 0 29



Luretta

