Sabato 29.11.25 dalle ore 20,00

AVIGNO SOTTO L'ALBERO

La cena più cool dell'anno per i V.I.P. della tavola

(una grande OPPORTUNITA' per poter conoscere da vicino tante eccellenze presenti nel nostro negozio IN VISTA DEL NATALE)

BISOGNA PRENOTARE?

Assolutamente sì: costo della serata € 50,00

all'atto della prenotazione verserete € 20,00 a persona e vi sarà consegnato un coupon che presenterete la sera della degustazione
(non rimborsabile tranne casi speciali valutati al momento)

Per capire meglio:

DI COSA SI TRATTA?
Un percorso enogastronomico di eccellenze e cantine ITALIANE all'insegna della qualità, del relax e della compagnia

DOVE E QUANDO?
Presso la Gastronomia di Avigno, in via Saffi 121 a VARESE, sabato 29 novembre dalle ore 20.00 fino a serata inoltrata

COME FUNZIONA?
All'arrivo consegnando il coupon, verserete il saldo di € 30,00 e riceverete un portabicchiere con calice che sarà il vostro lasciapassare per accedere alla degustazione di cibi e vini

COSA NON E' COMPRESO?
Non sono comprese tutte le richieste extra,
ad esempio piatti pronti, taglieri, formaggi, bibite,
birre o merce dal negozio che dovranno essere acquistate e pagate a parte

Per sapere quali sono i fornitori d'eccellenza, i nostri Sponsor e quali prodotti assaggerete voltate pagina…

La Gastronomia di Avigno • via Aurelio Saffi, 121 • 21100, Varese (VA) • 0332 229292
info@lagastronomiadiavigno.com • www.lagastronomiadiavigno.com

COME SI SVOLGE LA SERATA:

All'arrivo ore 20,00 una entreè di benvenuto con :

- **Flute di Champagne Pol Roger Reserve Brut, caviale di Calvisius su blinis e spuma di burro al caviale**

A seguire, potrete gironzolare per il negozio e fare "assaggi guidati" con dovizia di spiegazioni:

- **Salmone delle isole Orcadi con la crescia calda marchigiana**
- **Culatello di Zibello con grissino di Fongo al Riso nero**
- **Prosciutto crudo al tartufo nero**
- **Pan d'epice con foie gras de Canard**
- **Formaggio Cabrisac de France con mostarda piccante di frutta**
- **Formaggio d'alpeggio Stelvio 2 anni di stagionatura e panforte Marabissi**
- **Bruschettina d'Altamura con i pate' di capperi di Pantelleria**
- **Crema di gorgonzola con castagne Leopoldine , scorze di arance e Borducan**
- **La giardiniera di Giovanni Morgan**
- **La Bondola Veneta calda con crema di carbonara**

Dalla cucina arriveranno caldi e fumanti al tavolo

- **Risotto Acquerello alla zucca, con gorgonzola piccante e elisir di zibibbo di Pantelleria**
- **Tagliolino al caviale con burro fuso al limone e caviale**
- **Tortellini di Bologna con brodo di Gallina e Manzo**

Per finire in dolcezza :

- **Il panettone artigianale Scarpato con la crema al Moscato di Pico Macario**
- **Il Torrone Piemontese di Barbero**

Il beverage

- **Brut Franciacorta di Corte Aura**
- **Lugana satinato di Montresor**
- **Insoglio Toscano**
- **Lavignone la barbera del Monferrato di Pico Macario**
- **Spumante Moscato Pico Macario**

Alla fine un bel caffe' della Moka della Cafferia di Varese
Chicca finale: vi serviremo l'amaro di Giovanni Gerbi nello show room allestito per le idee natalizie con la possibilita' di acquistare, con il 10% di sconto , tutti i prodotti degustati della serata.