



Slow Food®
Origgio e Saronnese



Cento Cene *per* Slow Wine 2018

IL PASSEROTTO
OSTERIA CON CUCINA

via Roma, 23 Saronno

24.01
2018

ore 20.00

Antipasto

Cotechino in crosta
con fonduta di taleggio
e sformato di lenticchie di Castelluccio

Primo

Risotto con luganega monzese
e zucca affumicata al rosmarino

Secondo

Manzo alla californiana
su medaglioni di polenta bianca
(Az. agr. Haussmann-Rizzetti)

Dolce

Torta di pere e amaretti di Saronno
con scaglie di cioccolato

Lambrusco Grasparossa
di Castelvetro Canova 2016
Fattoria Moretto (Emilia Romagna)

FCO Friulano 2014
Pizzulin (Friuli Venezia Giulia)

Chianti Classico 2015 di Castellinuzza e Piuca,
Trentino Cabernet Sauvignon
Equinotium 2016
Mattia Filippi (Trentino)

Raboso Passito 2014
Bonotto delle Tezze (Veneto)

PREZZI

SOCIO SLOW FOOD EURO 40,00
(compresa una copia libro guida Slow Wine 2018)

SIMPATIZZANTE EURO 50,00
(compresa una copia libro guida Slow Wine 2018)

ISCRIZIONI

Tramite mail a: condottaorsa@gmail.com
e presso il Passerotto (tel. 02 96708324)
con versamento 50% (mezzo bonifico IBAN
IT 16E0558450600000000001783
Slow Food Condotta Origgio e Saronnese
o direttamente al Passerotto)

posti limitati

