



*Chères Conseurs, Confrères
et Amis de la Chaîne des Rotisseurs,*

*il Bailliage di Como, la sua Bailli Tiziana Manca di Mores sono lieti
di invitare la S.V. al Gala de Printemps*

*“...un alito possente
scuote la vita intera.
È viva, è qui presente
ormai la Primavera”*

Primavera vicina, Johann Wolfgang Goethe

*Samedì 29 Maì 2021
20h00*

*Hotel Splendide Royal, Riva Antonio Caccia 7, Lugano
T +41 (0)81 836 26 26*



Chef Domenico Ruperto

Amuse-Bouche

Lugherino Chardonnay 2018, Toscana IGT - Valle Picciola, Toscana

~

Chef Domenico Ruperto

*Salmone di Alpino di Lostallo, guazzetto di pomodori verdi, semi di
senape e cipollotto di Tropea*

Lugherino Chardonnay 2018, Toscana IGT - Valle Picciola, Toscana

~

Chef Emanuele Polí

*Risotto mantecato con sottile di gamberi rossi di Mazara del Vallo,
stracciatella di Andria, mela verde glacé*

Comte Lafon 2018, Sancerre AOC - La Ladoucette, Valle della Loira

~



Chef Emanuele Poli

*Morbido di baccalà cotto nell'olio Evo, spuma di patate, duetto di
asparagi di Bassano del grappa m
Comte Lafon 2018, Sancerre AOC - La Ladoucette, Valle della Loira*

~

Chef Domenico Ruperto

Il Bergamotto

*La Galeisa 2018, Moscato d'Asti Spumante DOCG - La Caudrina,
Piemonte*

~

Chef Domenico Ruperto

Friandise

Caffè

*Si prega di comunicare qualora ci fossero allergie e intolleranze
alimentari*



Costi:

Per persona (membro): 120 EUR

Per persona (non-membro): 135 EUR

Dress code : *Cravatta Nera*

Eseguire il bonifico presso:

Banca Prossima (Gruppo Banca Intesa)

Largo Bortolo Belotti

20121 Milano

Intestazione:

Chaîne des Rotisseurs

Bailliage Como

Causale:

Gala de Printemps

Iban: *IT23H0306909606100000168726*

RSVP: *Tiziana Manca di Mores +41765652391*