



*Chaîne des Rotisseurs
Bailliage di Venezia*

Venezia, 25 Novembre 2021

A tutti i Confrères e Consoeurs,
E agli Amici della Chaîne des Rotisseurs
Loro indirizzi

Care Consoeurs, cari Confrères e Cari Amici,

sono lieto di annunciarvi che, in occasione dei festeggiamenti pre-Natalizi di quest'anno, si terrà il 46° Repas del Bailliage di Venezia.

La data dell'incontro è **Venerdì 17 Dicembre 2021** alle ore 20:00 presso il **Ristorante Do Forni** (Calle Specchieri, 468 - Venezia).

Torneremo dunque nel ristorante dove è iniziata la lieta avventura del Bailliage di Venezia, con il repas di inaugurazione dell'8 Febbraio 2014. Eligio Paties è stato il primo socio della Chaîne in città e riteniamo giusto ripartire da qui con nuove forze, ringraziandolo per la sua fedeltà pluridecennale e per la sua indiscussa professionalità che ci onora della sua affiliazione.

Molti di voi avranno già saputo che sono stato nominato Bailli Délégué d'Italie lo scorso settembre, in occasione dello Chapitre di Merano; vorrei festeggiare con voi questo traguardo prima di iniziare ufficialmente le attività connesse al nuovo incarico. In occasione dell'incontro affiderò ufficialmente la direzione del Bailliage di Venezia al nostro Vice-Chargé de Missions, Giovanni Bertoli, che sarà promosso Bailli nel prossimo Chapitre di Ravenna (22-25 settembre 2022) al quale invito voi tutti a partecipare.

Anche Niccolò Gjonovic entra, per mio volere, nel direttivo nazionale come Chancelier, cioè Vice Presidente, e il suo incarico di v. Conseiller Gastronomique del Bailliage di Venezia sarà affidato ad altro meritevole socio dal nuovo Bailli.

Per l'amicizia autentica che ci lega a voi tutti e dunque per il piacere di rincontrarci, Niccolò ed io resteremo sempre molto vicini al Bailliage di Venezia, partecipando assiduamente anche ai prossimi incontri e sviluppando con voi nuove idee e progetti.

Invitiamo tutti voi a dare da subito una splendida accoglienza, oltre che piena fiducia, a Giovanni e al nuovo direttivo del Bailliage di Venezia; sono certo proseguiranno nel migliore dei modi l'attività iniziata da me e dalla mia squadra.

Per questa serata di gioia e speranza in attesa del Natale, abbiamo chiesto ad Eligio di preparare per noi un menù di cacciagione, visto che è stata sempre nostra tradizione dedicare un repas all'anno a questo nobile cibo. Eligio è un appassionato cacciatore e ci appagherà senza dubbio!

Abbiamo invitato a partecipare alla cena anche la cantina "Piovene" che accompagnerà il menù con i suoi vini. Sarà presente la Sig.ra Alessandra Piovene che ci illustrerà cantina e vini della sua famiglia oltre che gli abbinamenti scelti.

Di seguito vi diamo anteprima del menù concordato.

I posti sono limitati, per cui affrettatevi a prenotare scrivendo a monica@clementson.it

Vi preghiamo, nell'occasione, di segnalare eventuali intolleranze o allergie o richieste speciali.



*Chaîne des Rotisseurs
Bailliage di Venezia*

**Menu "CACCIAGIONE PRENATALIZIA!" AL RISTORANTE DO FORNI
IN COLLABORAZIONE CON LA CANTINA "PIOVENE" DI PORTO GODI**

Aperitivo del Benvenuto

Paté di fagiano con i suoi crostini

Brodo di fagianella

Tagliolini con ragù di pernice

Sarsegna (Alzavola) arrosto

Masoro in umido con polenta

Sorbetto

Soufflè al Grand Marnier con salse di vaniglia e cioccolato

Caffè

Acqua minerale

VINI in abbinamento:

Campigie – Sauvignon IGT Veneto

Prodotto da Agricoltura biologica – Cantina Piovene di Porto Godi

Polveriera – Rosso Veneto IGT

Prodotto da Agricoltura biologica – Cantina Piovene di Porto Godi

Riveselle – Tai Rosso DOC

Prodotto da Agricoltura biologica – Cantina Piovene di Porto Godi

Fra' i Broli – Merlot Colli Berici DOC

Prodotto da Agricoltura biologica – Cantina Piovene di Porto Godi

Pozzare – Cabernet Colli Berici DOC

Prodotto da Agricoltura biologica – Cantina Piovene di Porto Godi

Il prezzo del menu con i vini è di Euro 90,00 per persona.

Carissimi saluti e Vive La Chaîne!
Il Bailli di Venezia e Bailli delèguè d'Italie

Enrico Spalazzi

