

# CALENDARIO SERATE ENOGASTRONOMICHE

4 febbraio

**“I bolliti...profumi e sapori di una volta”**

*Salame al coltello Vecchio Varzi  
Lingua di vitello  
Muscolo di manzo  
Gallina  
Cotechino  
Salsa verde e mostarda in tavola...  
Una noce di grana padano  
La classica Barbera accompagnerà la serata*

Prezzo a persona € 30,00

25 febbraio

**“Sua maestà... il brasato”**

*Salumi lombardi con giardiniera di ortaggi in agrodolce  
Brasato di manzo con polenta di Storo  
Torta di mele con gelato  
Un buon Dolcetto D'Alba per gustare il tutto*

Prezzo a persona €30,00

11 marzo

**“Il riso...tradizione lombarda”**

*Risotto con salsiccia lodigiana e zafferano  
Risotto mele e gorgonzola  
Riso venere nero con polpo e ananas  
Fragole al balsamico e menta  
Gavi di Gavi, un bianco una storia...*

Prezzo a persona € 25,00

25 marzo

**“Le Bollicine italiane”**

*Apetizer, finger food e altro...  
Degustazione di bollicine italiane  
Spiedini di frutta*

Prezzo a persona € 30,00

8 aprile

**“Paella..la Regina di Spagna”**

*Prosciutto Serrano  
Paella alla Valenciana, accompagnata da una vigorosa Sangria  
Crema catalana*

Prezzo € 35,00

**Prenotazione obbligatoria**

**Posti limitati**

**Tel: 0331-075951**

**Email: [eventi@villasantuberto.eu](mailto:eventi@villasantuberto.eu)**