

**Aperitivi creativi e cene gourmet per un momento speciale tutto per te, o per voi.**

**08/10**

**DANZE DI SOCIETÀ**

Corso di danze del 1800 a tema Bridgerton (8/15/22) e Tea Party conclusivo 25.10. Ore 20:00.

**11/10**

**GNOCCHI E PASTA D'AUTUNNO**

Un mini corso con Chiara Pallotti per preparare golosi gnocchi e paste autunnali . Ore 17:00 **SOLD OUT**

**5-12-19-26/11**

**I MERCOLEDÌ GOURMET**

Prova i nostri menù degustazione e vivi un nuovo viaggio nel gusto di Neuchatel (vedi retro).

**8/11**

**GNOCCHI E PASTA D'AUTUNNO 2**

Un mini corso con Chiara Pallotti per preparare golosi gnocchi e paste autunnali . Ore 17:00.

**06/12**

**I BISCOTTI DI SANTA LUCIA**

Laboratorio per bambini per creare i biscotti di Santa Lucia. Aperitivo tra mamme e papà al piano superiore. Ore 16:30.

**7-8/12**

**GHIRLANDE NATALIZIE**

Due giorni con Marco Ongaro per creare la tua ghirlanda di Natale e gustare un buon aperitivo. Ore 16:00 e ore 18:30.

Tutti gli eventi sono su **prenotazione**.  
Scrivici per scoprire dettagli e info:

+39 351.5892757

+39 375.8015926

[prenotazioni@neuchatel1928.it](mailto:prenotazioni@neuchatel1928.it)



Via Papa Giovanni XXIII Fino del Monte (Bg)



## *I piatti di Chef Andrea nell'elegante atmosfera di Villa Neuchatel*



### **Menù di mercoledì 5 novembre**

- \*Tonno sashimi con maionese di soia e Timballo di riso barbabietola e crescenza;
- \*Gnocchetto gratinato con gambero rosso;
- \*Soffice di vitello con affiorato di patate e prugne;
- \*Focaccia dolce alle mele e mandorle con confettura di albicocche.

### **Menù di mercoledì 12 novembre**

- \*Sciatt con spinacino e Sashimi di salmone e avocado;
- \*Risottino con ostrica al vapore e pesto di nocciole;
- \*Filetto di vitello scottato con champignon e carote novelle;  
\*Dolce neve.

### **Menù Mare di mercoledì 19 novembre**

- \*Bgnè scampi e agrumi e Tortello fritto con squacquerone;
- \*Mezzo pacchero bisque di gambero rosso e tonno disidratato;
- \*Dentice scottato, brodetto di zenzero in giardino d'inverno e nocciole;
- \*Sorbetto al lampone con crumble di meringa.

### **Menù Terra di mercoledì 26 novembre**

- \*Rocher di manzo con pomodoro e Gnocco ripieno di coniglio e pinoli;
- \*Risottino alla zucca con gocce di taleggio e riserva di Valcalepio;
- \*Carrè di agnello con joux di amarene e cicorino di campo;
- \*Soufflé di cioccolato fondente e mandorle.

#### **PRENOTAZIONE RICHIESTA**

*Aperitivo di benvenuto, tre portate e dolce : €50 (vini esclusi). Ore 19.30.*

*Villa Neuchatel, Via Papa Giovanni XXIII Fino del Monte (Bg)*