



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.

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



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

- *Bignè scampi e agrumi e Tortello fritto con squacquerone;
- *Mezzo paccheri 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)*