



Benvenuto

L'aperitivo di benvenuto alla mela e Gin Bisbino
accompagnato da un amuse bouche salata e tartar di selvaggina
con gallette Bóna Bóna

*Bisbino Sagl, Sagno - Azienda Frutticola Bassi, Sant'Antonino - Beautifood, Locarno
Cantina Matasci, Tenero - Macelleria Salumeria Margaroli Sagl, Cugnasco - Farina Bóna di Ilario Garbani, Cavigliano*



Alle Casse

Gli affettati e gli insaccati di capra
con mascarpino, fichi e panino Vallemaggia
Vino d'accompagnamento il bollicine Bianco di Bianco

*Panetteria Naretto, Ascona - La Colombera, S. Antonino - Matteo Ambrosini
Cantina Matasci, Tenero - TIOR SA frutta e verdura, Cadenazzo*



Le Botti

I 4 formaggi con pere e panino alle noci e uvetta
Vini d'accompagnamento
Terra Matta Merlot Ticino DOC
Le Mimose assemblaggio Bianco Ticino DOC

*Karo Formaggiusto, Taverne - Panetteria Naretto, Ascona
Cantina Matasci, Tenero - TIOR SA frutta e verdura, Cadenazzo*



Museo del Vino

La lasagna di verdura
Vino d'accompagnamento
Generoso Merlot Ticino DOC

*Pasticificio Negri Sagl, Locarno
Cantina Matasci, Tenero*



Villa Jelmini

Il salmì di cervo con polenta e formaggio erborinato
Vino d'accompagnamento
Sirio Ticino Doc Merlot Barrique
Il Giazz al Merlot

*R&D Catering e Macelleria Belotti, Tenero
Cantina Matasci, Tenero - Gelateria Margherita, Giazz, Locarno*



La Piazza

Il tortino di castagne e frolla di prugne
accompagnato da una crema al whisky, caffè e grappa

*Panetteria e pasticceria Pellanda, Intragna - Caffè Carlotto, Losone
Cantina Matasci, Tenero - Brauerei Locher AG, Appenzell*

SPONSOR PRINCIPALI



PARTNER



MATASCI
VINI E DISTILLATI DAL 1921

SPONSOR

