

# Soirée Italienne



VENDREDI 20 OCTOBRE, DÈS 19H00

## — La Dolce Vita —

Le Chef *Ciro Guarino* & sa brigade vous accueillent à Bonmont avec *Emilio Guglielminetti*, Ambassadeur de grand vins Italiens de l'entreprise *Sandro Fischetti Vini* et avec la présence du Dr. *Enologo Sandro Fischetti*.

*Apéritif offert*

Réservez dès maintenant auprès de la réception  
au 022 369 99 60

CHF 79.-/membre  
CHF 89.-/hors membre  
Boissons incluses, repas assis



GOLF & COUNTRY  
CLUB DE BONMONT

Château de Bonmont  
Route de Bonmont 31 - CH-1275 Chésereux  
Tél. +41 22 369 99 60 - [hotel@bonmont.com](mailto:hotel@bonmont.com)  
[www.bonmont.com](http://www.bonmont.com)

# Menu

Cappuccino de bisque de homard,  
chantilly au combawa & croissant aux châtaignes  
*Sauvignon Blanc DOC 2016*  
*Wassererhof (alto Adige)*

\*\*\*

Déclinaison de crevettes rouges Siciliennes :  
• Crues à la menthe fraîche & suprêmes d'orange  
• Marinées à la sauce soja & fumées au bois de cerisier  
• Panées, crème d'anchois  
*L'Ago DOC 2010, Lagobava*  
*Piemonte*

\*\*\*

Risotto à la courge & Amaretti, chips de lard de Colonata  
*L'Ago DOC 2010, Lagobava*  
*Piemonte*

\*\*\*

Filet de bœuf cuit à basse température,  
sauce à la truffe aestivum,  
tartare de champignons sauvages,  
œuf de caille poché, carottes fanes  
*Bolgheri DOC 2013 Mosaico,*  
*Fatt. Casa di terra (Toscana)*

\*\*\*

Tiramisu revisité, noisettes du Piémont & chocolat noir  
*Moscato Villa M VDQ 2016, Gianni Gagliardo*  
*(Piemonte)*

\*\*\*

Café, thé & mignardises  
Panna cotta à la châtaigne  
Salade de fruits  
Chou citron basilic