

Ordine del giorno

Trattande

1. Saluto del presidente e nomina degli scrutatori
2. Approvazione dell'ultimo verbale (a disposizione in sala)
3. Rapporto del presidente e resoconto dell'attività 2023
4. Rapporto finanziario e dei revisori
5. Dimissione di un membro di comitato
6. Programma dell'attività 2024
7. Eventuali

Menu cena sociale

Aperitivo

Finger food a passaggio

Crudo di tonno con alghe al sesamo

Involtino di spada con formaggino e puntarella

Salmone affumicato con panna acidula e erba cipollina

Tartare di manzo al formaggino fresco

Lardo al miele e pepe nero su bruschetta

Lombatina di cervo affumicata con hummus di ceci

Tartare di melanzane al melograno

Peperoncino agrodolce con parfait di piselli

Milanese di sedano con gel di limone

Croftangea 2007/2019 (Loch-Lomond) 46%vol Masters of Magic High Spirits by Nadi Fiori

ex-bourbon cask Regione Highland

Menu

servito al tavolo

Risotto allo zafferano con petti di quaglia alle erbe

Linkwood 2011/2021 9 anni 47.5%vol Strictly Limited Carn Mor ex bourbon cask, Regione Speyside

Controfiletto di Black Angus US arrosto alle erbe

Glendullan 2009/2022 12 anni 45%vol Connaisseur-Choise Gordon & Machphails

Ex bourbon cask 3 anni finish in Côte Rotie Wine Cask Regione Speyside

Semifreddo alle nocciole caramellate e meringa con agrumi

Tomatin Cuatro MANZANILLA 12 anni 46%vol 9 anni ex bourbon cask finish 3 anni in sherrx cask Regione Highland

Pasticcini – Caffè