



Cari Soci,

Eccoci a proporvi una serata all'insegna dell'abbinamento whisky - carne che rappresenta l'ideale coronamento dell'ultimo corso di degustazione:

Beef & Malt con Claudio Riva di Whisky Club Italia

L'evento, di particolare interesse per i prodotti che andremo a degustare, è previsto **martedì 15 aprile 2025 alle 19:00** presso il **Ristorante Cavagna in Contrada S. Marco 24 ad Agno** con il seguente programma:

APERITIVO AL BANCONE "OFFERTO HAI SOCI DAL CLUB SLAINTE":

Arrosticini di pecora, bruschetta con tartare di luganiga,
spiedini di pollo con fiocchi di mais

Abbinato a: Glentauchers 2011/2021, ex P.X. sherry butt,
47.5%, Carn Mor, regione Speyside

Antipasto:

Tris di affettati composto da Crudo di Rubia affettato di Vaca Vecchia Galiziana selezione Gutrey, Bresaola di Fassona piemontese, Bresaola di Angus irlandese

Abbinato a: GlenAllachie 10 anni, Chiquapin Virgin Oak,
48%, regione Speyside

Prima portata di carne:

Razza Herens origine Vallese, Svizzera allevata in alpeggio,
magra con un tocco rustico, 45 giorni di frollatura

Abbinato a: Tomatin 2010/2022 12 anni,
ex wine cask Barolo finish 46%, regione Highland

Seconda portata di carne:

Razza Shaku origine Danimarca grasso giallo e
media alta marezzatura 60 giorni di frollatura

Abbinato a: Bowmore 19 anni 1997/2017 55.9%,
Selection Adelphi, ex Sherry finish, regione Islay

Tutte le portate di carne saranno accompagnate da contorni del giorno

Per finire

Sgroppino al whisky

Caffè