

La serata sarà presentata da Christoph Ulrich e Marco Rasetti mentre la parte culinaria sarà curata dalla Fondazione Diamante di Taverne con “Ticucinoio” e lo Chef Gianluca Bos.

Sarà una degustazione con abbinamento di 5 whisky e 5 stuzzichini:

Mini burger di crudo di manzo con stracciatella e
chutney di cipolla rossa in agrodolce

Knockdhu 2008/2020, 11 anni Waldhaus am See St. Moritz
46%, Ex Bourbon Finish 37 mesi Sherry Butt Regione Highland

*

Petto d'anatra affumicata CBT con la sua mousse
pane brioche all'uvetta e frutta fresca

Bunnahabhain 2007/2020, 13 anni Waldhaus am See St.Moritz
58.3%, First-fill Sherry Butt Regione Islay

*

Crema di porcini con chips di verdure
e spuma di patata soffiata

Caperdonich (Silent Still)2000/2021, 21 anni Waldhaus am See St. Moritz
56.7%, Ex Hogshead Regione Speyside

Tataki di salmone scozzese con zabaione salato
e asparagi croccanti

Caol Ila 2007/2023, 16 anni, 40 Jahre Bernasconi Waldhaus am See St. Moritz
53.3% Ex Sherry Oloroso cask Regione Islay

*

Mousse di mango con dadolata di ananas
caramellato al whisky

Cambus 1991/2021, 30 anni, Waldhaus am See St.Moritz
57%, Regione Lowland