



Lamone, 8 settembre 2026

Care amiche e cari amici di Slainte,

Dopo la pausa estiva eccoci a presentarvi il nostro primo appuntamento autunnale, si tratta di una degustazione con abbinamenti, dal titolo:

Ardbeg King of Islay

Giovedì 8 ottobre 2026 – Ore 19:00

Sala Spazio Emozioni presso Tamborini Vini, via Serta 18, Lamone

La parte gastronomica sarà curata dalla Fondazione Diamante di Taverne con “Ticucinoio” e lo Chef Gianluca Bos con i suoi ragazzi, come segue:

Sashimi di tonno con chutney di cipolla rossa

Abbinato a: Ardbeg 10 anni, 46%

Crocchette di luccioperca con maionese al lime e wasabi

Abbinato a: Ardbeg Perpetum Limited Edition, 2015, 47.4%,
per i 200 anni della distilleria, ex-bourbon ex-sherry

Tataki di cervo ai mirtilli e cavolo rosso

Abbinato a: Ardbeg Galileo, 1999, Edizione limitata 2012,
49%, ex bourbon ex marsala (12 anni)

Cardoncelli trifolati con crema di pecorino e croccante di riso

Abbinato a: Ardbeg Auriverdes Edizione Limitata, 2014, 49.9%,
ex-USA cask con fondi tostati pesanti, edizione dedicata al
Brasile che ospitò i mondiali di calcio

Gnocchetti di patate viola con fonduta al blu di capra

Abbinato a: Ardbeg Renaissance, 1998, 55.9%,
ex-bourbon cask, (10 anni)

Tortine di castagne con zabaione al whisky

Abbinato a: Ardbeg Very Young 1998/2004, 58.3%,
percorso verso la maturità torbosa

Prezzo CHF 100.00 per i soci e CHF 115.00 per gli accompagnatori. Sarà data precedenza ai soci, fino a un massimo di 32 persone..

Le iscrizioni vanno fatte **entro il 1ottobre 2026** sul nostro sito www.slainte-ticino.ch o nel caso di impedimenti tecnici telefonando a Pier Luigi Croce (079 621 39 23) dal lunedì al venerdì, 09:00-12:00, 14:00-17:30.

Il pagamento è da effettuare sul conto intestato ad Associazione Slainte, c/o Pier Luigi Croce, Breganzona, IBAN CH70 0900 0000 6517 3558 1.

Il vostro comitato