



VILLA BORGHI

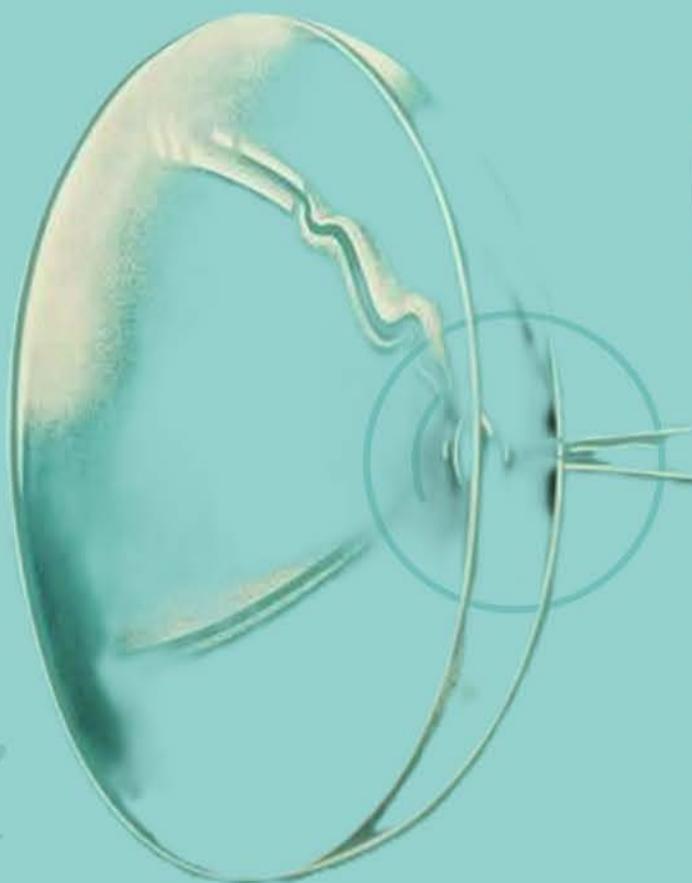
LE BOLLICINE DEL TERRITORIO

28.02.2026

ORE 19.30

Una Cena di Gala
alla scoperta delle Bollicine
in abbinamento ad un menu pensato
per l'occasione,
in un'atmosfera memorabile

CON
DAVIDE BONINI
SOMMELIER



info@hotelvillaborghi.it - tel. 0332961515



VILLA BORGHI

LE BOLLICINE DEL TERRITORIO

28.02.2026

ORE 19.30

CON
DAVIDE BONINI
SOMMELIER

Prenotazione obbligatoria
entro il 20.02.2026

Cena di Gala
con degustazione di
bollicine selezionate:
appositamente:
un'etichetta per ogni
portata.

€ 77,00 p.p.

Prenotazione obbligatoria
entro il 20.02.2026

info@hotelvillaborghi.it - tel. 0332961515





VILLA BORGHI

LE BOLLICINE DEL TERRITORIO

28.02.2026

ORE 19.30

ANTIPASTO

Crostone con Battuta di noce di vitello e tuorlo croccante

oppure

Hummus di pomodori arrostiti,
chips di riso farcita all'aglio nero



Prosecco Extra Dry
DOC TREVISO di Cantine Borga



PRIMO

Tagliatelle al ragù bianco di coniglio

oppure

Spaghettoni di semola al ragù di champignon e
noci al profumo di limone



Spumante Metodo Martinotti,
da vitigno Erbaluce,
di Cantine Cogo



VILLA BORGHI

LE BOLLICINE DEL TERRITORIO

28.02.2026

ORE 19.30

SECONDO

Cubo di Lombo di vitello con la
sua demi glace e puré di patate
oppure

Cubi di seitan con riduzione al
marsala e salvia

 Spumante Metodo Classico EXTRA BRUT Millesimato,
da vitigni vespolina e chardonnay,
di Cantina Comero

DOLCE

Mousse allo yogurt e mascarpone
crumble di pistacchio e lingue di gatto
oppure

Foresta nera vegana

 Scirsö di Cantina Comero,
alle amarene

