



IL BOTTACCIO

## ALL ALLOWS EVE

Sabato 30 ottobre: al Bottaccio Relais & Chateaux

Nella notte in cui si saluta l'estate con un brindisi che illuminerà il rigore dell'inverno, con la gioia di condividere musica e cibo, in un'atmosfera conviviale ed elegante, il **Bottaccio Relais & Chateaux** presenta la serata dedicata a **All Allows Eve**, la festa di Ognissanti. Con questo nuovo appuntamento, proseguono le serate gourmet proposte dal Bottaccio per far conoscere piatti inconsueti e prodotti della cucina italiana e internazionale e rivolto a chi vuole fare un'esperienza di gusto e di cultura a tavola. Fino a metà dicembre, sono in programma diversi appuntamenti gourmet che vedranno protagonisti il Brasile, regioni come la Campania e la Sicilia, le bollicine italiane ed una serata dedicata allo champagne. Menu di sabato 30 ottobre: Tonno alla Griglia con Bagna Cauda - Zuppa Criolla - Cappellacci di Formaggio di Capra in salsa Tartufata - Filetto di Maiale con Funghi Cantarelli - Purea di Topinambur - Bavarese al marsala su biscotto croccante di fiocchi d'avena e uvette - Mele brinate. Accompagnamento musicale con Claudio Farina "Unplugged".

### Le prossime Serate Gourmet

6 novembre 2010: Sicilia, un pezzo di sole per riscaldare i cuori

13 novembre 2010 Sparkling november : lo Champagne Joseph Perrier

20 novembre 2010 Omaggio a Rossini con la cantante lirica Janovich

27 novembre 2010 Sparkling november: serata dedicata alle bollicine italiane con Carpenè

### Malvolti

4 dicembre 2010 Campania, sfarzo e origini popolari in cucina

11 dicembre 2010: Appuntamento con la cucina internazionale: Brasile

### Scuola di cucina

Il Bottaccio offre anche corsi a tutti gli amanti della cucina. Le lezioni sono organizzate su vari livelli e hanno durata da 3 a 5 giorni (con possibilità di escursioni guidate ad aziende e mercati locali per gli ospiti del Relais). Ai corsi possono prendere parte massimo 8 partecipanti per permettere un rapido apprendimento sotto la guida di personale preparato ai migliori livelli internazionali. Ogni lezione pone l'accento sui diversi aspetti della cucina italiana e della preparazione degli alimenti e si chiude con un pasto realizzato dai partecipanti insieme allo chef. Per informazioni sui corsi [cookingschool@bottaccio.it](mailto:cookingschool@bottaccio.it)

Per informazioni e prenotazioni: Tel: 0585 340031 - [eventi@bottaccio.it](mailto:eventi@bottaccio.it) - [www.bottaccio.it](http://www.bottaccio.it)

Montignoso, 27 ottobre 2010





**IL BOTTACCIO**

**IL BOTTACCIO Luxury Suites and Restaurant**

Membro della prestigiosa guida Relais & Chateaux International dal 1988

Premiato dalla guida Michelin con le "Four Red Forks"

Premiato dall'Accademia della Cucina Italiana nel 2008 per il perfetto connubio tra tradizione ed  
innovazione



Il Bottaccio di Montignoso, Via Bottaccio, 1 Montignoso, 54038 MS  
Tel: 0585340031, Fax: 0585340103, E-mail: [info@bottaccio.it](mailto:info@bottaccio.it)