



BARDONECCHIA SOTTO LE STELLE: CENA IN TELECABINA NELLA NOTTE DI SAN LORENZO

L'evento trendy e mondano dell'estate 2009 a Bardonecchia

A **Bardonecchia la notte di San Lorenzo** sarà ancora più glam e originale... stelle cadenti, panorami mozzafiato, piatti squisiti ed elaborati uniti ad un tavolo riservato in telecabina...questi gli elementi esclusivi dell'iniziativa "**cena in telecabina**" promossa dalla **Società impianti di risalita funivie Bardonecchia**, in collaborazione con l'**Hotel Rivè**, la pasticceria **Ugetti** e **Slow Food**.

Giunto alla terza edizione, "Cena in telecabina" è un appuntamento molto atteso, che permette agli amanti della montagna e della buona tavola di coniugare i due piaceri in una location insolita e divertente: la telecabina. Da quest'anno inoltre una collaborazione d'eccezione con l'associazione Slow Food.

La serata avrà inizio alle ore 19.00 presso la partenza della telecabina dello Jafferau dove i partecipanti verranno accolti con un aperitivo di benvenuto e successivamente fatti accomodare nella telecabina (ciascuna allestita come un'elegante sala da pranzo con un tavolo da 4 posti) messa in funzione a velocità ridotta per permettere a tutti di godere del panorama.

A seguire verrà servita la cena, menù fisso che prevede diverse portate dall'antipasto sino al dolce: tra le proposte golose "*Insalatina di mocetta nostrana, melograno, misticanza di verdure con cubettini di pan brioche allo zafferano*", "*Cosciotto di maiale cotto nel fieno maggengo con sformatino di patate e noci*". Ad ogni andata e ritorno si degustano le varie portate.

Menu Sotto Le Stelle

- *Aperitivo di benvenuto*
- *Insalatina di mocetta nostrana, melograno, misticanza di verdure con cubettini di pan brioche allo zafferano*
- *Trasparenza di asparagi, seirass e pomodoro*
- *Il polpo e la patate*
- *Binocolo di pesce su salsa di crostacei*
- *Cosciotto di maiale cotto nel fieno maggengo con sformatino di patate e noci*

- *Lamponi, miele ed altre storie.....*
- *"Pasticceria Ugetti"*
- *Caffè e piccola pasticceria*

Vini: Azienda agricola "Giorgio Pelissero" - Alba (Cn)

Vino da dessert: Sherry spagnolo "Don Px"



Costi:

Cabina riservata per 4 persone – euro 50.00 a persona

Cabina riservata per 2 persone – euro 70.00 a persona
(incluso bevande, caffè e trasporto in telecabina)

Per informazioni:

Ufficio IAT (informazioni turistiche) Piazza de Gasperi 1 BARDONECCHIA 0122/99032
info.bardonecchia@turismotorino.org

Ufficio skipass Piazza Europa 15 BARDONECCHIA tel 0122/99137

Per prenotazioni:

Hotel Rivè Regione Molino (Campo Smith) 0122/909233