

Septembre 17

19:00

ilMARTINI
Gastronomie Méditerranéenne

**Restaurant Il Martini
(salle privée VIP)**

17 Chem. de la Rabastalière O,
Saint-Bruno-de-Montarville, QC J3V1Y7


VINO VIVO
la vie des vins italiens

Grande Soirée VIP & dégustation des vins italiens renommés

5 services et 12 vins

, avec le commentaire de Renato Cantoni, œnologue – Places
limités (max 30 personnes)

\$115 par personne + taxes et pourboire

Réservez en avance avec VinoVivo, en nous envoyant par Interac 30 \$ par personne
(infovino@vinovivo.ca). Option carte de crédit aussi disponible.

**À la réception du dépôt de réservation, VinoVivo vous enverra le reçu. Le \$30 par
personnes seront déduits du montant de \$115 + taxes et service par personne
que le restaurant vous chargera à la fin de la soirée. SVP de vous présenter au
resto avec une copie du reçu du dépôt pour valider la déduction.**



SERVICES

EN ACCORD AVEC:

1) La Burrata

Burrata avec tomates,
basilic, fleur de sel

Nascetta: Cépage super rare Piémontaise
Jupiter: Vin Blanc 'PIWI' zero intervention en
vigne-cépage Palava

2) Carpaccio di Manzo

Feuilles de filet de bœuf,
parmesan âgé 2 ans avec
pêches vertes à la truffle

Sopraberruti : Barbera d'Asti: le mieux de
Asti

Barbera d'Alba Superiore
Armujan: le mieux des Langhe

3) Linguine Fra Angelo

Aux crevettes, vin blanc,
basilic & piments doux

Titon: Le Gran Cru Barbera Nizza

Vignalí: Le Gran Cru Barbera Nizza Riserva

4) OSSO BUCO

Style milanaise avec petits
pois verts

Pacífico : Nebbiolo & Albarossa (puissance
+ élégance d'un cépage super rare)

Barolo Bussia: le Barolo plus prestigieux
de la région

5) Dolce

Dessert 'surprise
mousse au chocolat'

Uranus méditation PIWI, Cabernet Volos

Vulcanus méditation PIWI, Merlot

Les 2 vins plus explosif au monde! Boom!

FIN DE SOIRÉE

grand final avec Grappa di Barolo Serafino Levi,
40 mois en barrique ancienne, pour collectionneurs, la seule grappe au monde distillée
à feu direct!