



MANDELLO - Appuntamento da non perdere a Villa Lario di Mandello sabato 22 ottobre. La suggestiva *location*, perla del lago, chiuderà la fortunata stagione 2016 del resort e darà l'arrivederci al prossimo anno con una serata gourmet.



Lo chef Luca
Mozzanica

“Nacque da un fulmine di Zeus, perciò la sua origine è divina. Cresce in silenzio, nascosto tra radici e terra fina. La sua gloria aumenta nel rumore dei mercati, ma il suo trionfo vero è nei piatti prelibati”. Il tartufo, diamante della cucina, sarà l'incontrastato protagonista del menù pensato dallo chef **Luca Mozzanica**.

“Non potevamo chiudere in maniera diversa - dice - per allietare i nostri ospiti sempre più numerosi. Il perfetto connubio tra tartufo e vini d'eccellenza dà vita a un menù dal gusto immediato e dai sapori forti e avvolgenti”.

In sintesi, un'esperienza enogastronomica polisensoriale nella magica cornice di Villa Lario resort.

**La quota è di 170 euro a persona (vini inclusi). Per prenotazioni:
info@villalarioresortmandello.com, telefono 340-24.08.199.**

Aperitivo a partire dalle ore 20.