

## *A cena con Amolavita*

a fianco dei malati e dei familiari  
prima dopo e durante la cura

### *Buffet servito*

Salumi Toscani del Salumificio artigianale  
Gombitelli di Camaione,  
formaggi bergamaschi e piemontesi  
con marmellate,  
stuzzicherie di pesce,  
finger food in varietà a fantasia dello Chef

### *Menù di mare*

Salmone selvaggio marinato agli agrumi  
con maionese alle nocciole del Piemonte

Risotto Carnaroli al profumo di limone  
e rosmarino con petali di ricciola

### *Menù di terra*

Millefoglie di arrosto di manzo con cavolo  
toscano e salsa ristretta di more selvatiche

Risotto Carnaroli al ristretto di Merlot con  
salsiccia e crema di parmigiano 24 mesi

### *Dessert*

Acqua, caffè, liquori

#### Vini

**CALICE DI BENVENUTO**

**VINO MONTECARLO ROSSO**

**VINO BIANCO VERMENTINO TOSCANO  
TENUTA DEL BUONAMICO**



**Giovedì 25 novembre ore 19.30**

**Fondazione Pino Cova  
via Luigi Caroli 12, Milano**

**Donazione minima cento euro**

Nel corso della serata  
Concerto "Nuits d'amour"  
con il Mezzosoprano Eufemia Tufano  
accompagnata al pianoforte  
dal Maestro Giovanni Gambardella

Per confermare la presenza:  
[info@amolavitaonlus.it](mailto:info@amolavitaonlus.it) - 334 8595472  
indicando la preferenza  
menù di mare | menù di terra  
e eventuali intolleranze

in collaborazione con

