



Macallè Ristorante *dal 1951* Hotel

*Situato nella campagna novarese famosa
per la produzione del riso, del formaggio gorgonzola
e ricca di realtà vinicole, in posizione strategica
rispetto ai centri di Milano 40 Km.) e di Torino (85 Km),
a 10 minuti dalle zone turistiche dei
laghi Maggiore e d'Orta,
il ristorante Macallè oltre a proporsi come
centro enogastronomico dal 1951
dispone di 8 camere dotate
di ogni comfort per il soggiorno della clientela*

La quota comprende:

PER IL CORPO:

- 1 pernottamento
- 1 prima colazione presso la saletta del camino
- 1 Degustazione vini In Vino Veritas
- 1 Convivio L'Arte dell'afrodisiaco
(compresa ns/ selezione vini)
- 1 pranzo/convivio alla riscoperta dei sapori
Piemontesi. "Piemonte in tavola", compresa
selezione vini

PER LA MENTE:

- Pomeriggio Artistico culturale:
Visita guidata alla Chiesa della S.S. Trinità del XII
Secolo con accompagnamento musicale
- Dimostrazione sulla tecnica dell' Acquerello
- Intrattenimento artistico della degustazione della cena
e del Pranzo "Piemonte in tavola"

Il fine settimana con pernottamento:

€ 180,00 in camera doppia € 195,00 in camera singola

Per ogni singolo evento senza pernottamento:

- Degustazione vini In Vino Veritas € 28,00
- Convivio L'Arte dell'Afrodisiaco 60,00 €
- "Piemonte in tavola" 60,00 €

Visto il nr. ristretto dei posti si consiglia di prenotare entro il 31 ottobre



Momo, Sabato 7
e Domenica 8 Novembre 2009

In collaborazione con
Associazione "Artisti in prima Linea" di Milano



Arte-Terapia
Week-end
Artistico-Enogastronomico



Ristorante Macallè

Via Boniperti, 2 28015 Momo (No) Tel. 0321-926064
Fax 0321-926828 www.macalle.it - info@macalle.it

In Vino Veritas

Sabato 07 Nov. ore 11:30

Aforismi, detti e racconti sul piacere del vino

Stefano Cantamesse vinologo
Nicolas Moreaux flauto
Ivana Milanja chitarra

1°

Cremant d'Alsace
abbinato a
Prosciutto della Val Vigezzo e fichi

2°

Pecorino "Colle dei venti"
abbinato a
Vitello tonnato

3°

Valpolicella Montresor
abbinato a
selezione di formaggi
e confetture

Pomeriggio Artistico-Culturale

visita guidata
della Chiesa della S.S. Trinità
del XII Secolo in Momo
accompagnamento musicale
Ivana Milanja

L'arte dell'acquerello

dimostrazione
a cura di
Emiliana Parenzi Colombo

Eros

L'Arte dell'Afrodisiaco

Sabato 07 Nov. ore 20:30

Lecture tratte da Verlaine, Baudelaire, Petrassi Tagore ,Ligabò

Stefano Cantamesse vinologo
Emiliana Parenzi flauto
Antonella Zuin pianoforte

Aperitivo di benvenuto con Ostriche Belon
e tartar di tonno crudo con peperoncino

Salumi nostrani e culaccia di prosciutto
con insalata di funghi porcini

*

Riso Macallè

*

Faraona nostrana farcita con fegato grasso
e cotta al forno con salsa piccante
-Soufflè di cardi e carciofi-

*

Bavarese ai frutti della passione
con zenzero

*

Caffè - Liquorino

Vini

Cremant d'Alsace Brut

*

Dolcetto d'Alba Voerzio D.O.C.

*

Moscato passito
"La bella estate"

Piemonte in tavola

Domenica 8 Nov. ore:12:30

"L'Italia s'è desta"

Aneddoti e lettere del Risorgimento Italiano
raccontati da Giuseppe Natoli ed accompagnati
dal pianoforte di Antonella Zuin

Aperitivo di benvenuto
con crostino al Gorgonzola

*

Carpaccio all'Albese con funghi porcini freschi

Cotechino caldo
e fonduta di Bettelmat tartufata

*

Riso Macallè

*

Guancia di fassone piemontese
al vino di Barolo
-Purea di zucca - Funghi trifolati-

*

Strüdel di mela ranetta
e zabaglione della nonna

*

Caffè

Vini

Vespolina delle Colline novaresi D.O.C.

*

Colline novaresi Nebbiolo D.O.C.

*

Moscato naturale d'Asti
"Cascina del Santuario"