



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

## Aux membres et ami(e)s du Bailliage de Genève

Genève, le 31 octobre 2024

### Invitation à notre dîner italien,

Chères Consœurs, Chers Confrères, Cher(e)s Ami(e)s,  
Mesdames, Messieurs,

Le Comité vous propose de déguster un dîner italien préparé par notre Maître-Rôtisseur Stefano Fanari et son équipe.

Ce dîner amical vous est proposé au Restaurant Giardino Romano au tarif de :

**CHF 150.- par personne membre, boissons incluses**

**CHF 160.- par personne non-membre, boissons incluses.**

Le comité se réjouit de vous retrouver :

**Le jeudi 14 novembre à 19h00 pour l'apéritif suivi du dîner.**

### **Restaurant Giardino Romano**

30A Rue de Saint-Jean

1206 GENÈVE

**Parking à disposition**

### **Dress code :**

Robe de cocktail pour les dames, Tenue de ville pour les messieurs, cravate facultative.

### **Soyons fiers de porter nos insignes !**

Afin d'organiser au mieux cet événement, à la vue des places limitées, nous vous remercions de bien vouloir confirmer votre présence au plus tard le **dimanche 10 novembre** sur le site de notre Bailliage : <http://www.chainedesrotisseurs.ch> sous l'onglet Agenda, Giardino Romano.

Aucune inscription ne sera acceptée passé ce délai. Seules les personnes inscrites avec règlement effectué sur le compte de la chaîne seront prises en compte.

Dans l'attente de vous retrouver lors de ce dîner, nous vous adressons, chères Consœurs, chers Confrères, cher(e)s Ami(e)s nos meilleures salutations.

***Le Comité du Bailliage de Genève***



## Dîner amical du jeudi 14 novembre 2024

### Apéritif

#### **Stuzzichini**

*Champagne Mademoiselle Camélia Brut  
Domaine La Comtesse A – A. Leconte*

### Menu

#### **Raviolo Sarde**

**sur lit de coulis de tomates fraîches et basilic**

*Kern Blanc 2023,*

*Domaine de la Merrière, Sorral*

\*\*\*

**Risotto carnaroli à la truffe d'automne  
dans la meule de parmesan**

*Vin mystère*

\*\*\*

**Saltimbocca de rond de veau de nos alpages à la romaine**

**Sauce à la sauge du jardin**

**Polenta GRTA et légumes grillés**

*Dieci Cavalli Corsa 2017 IGT,*

*R. Capponi, Donori Muravera, Sardegna*

\*\*\*

**Classique Baba au rhum à la napolitaine**

\*\*\*

**Mignardises**

*Café, thé,*

