

**RAPPEL : Salon des Vins d'Importation  
Privé de Montréal, au Marché Bonsecours  
Samedi 2 (11.00 à 20.00), Dimanche 3  
(12.00 à 19.00) et Lundi 4 Novembre  
(12.00 à 18.00 Professionnels)**

**Le réputé restaurant IMPASTO du Chef Stefano  
FAITA et L'Agence Planvin**

Sont heureux de vous convier à un repas-dégustation-vigneron **le mardi 5  
novembre 2013 à 20h00**

**Soirée Renato Buganza commentée par Monsieur**

## **Emmanuele Buganza**

Menu dégustation sur le Piémont en accord avec les vins de l'Azienda.  
Une rencontre avec le terroir d'Alba – Dolcetto, Nebbiolo, Chardonnay, Barolo  
et Grappa seront à l'honneur !

Emmanuele partagera son amour pour sa région à travers la typicité  
et l'expression des cépages autochtones.

Menu découverte **5 services en accord mets et vins** à **105\$** par personne  
(+ taxes et service)

Crostini Zucca et Tallegio (Courge et Tallegio)

[René blanc 1999, Chardonnay](#)

Battuto di Manzo (tartare de bœuf)

[Vigna d'Alba, Dolcetto d'Alba 2011](#)

Agnolotti del plin con burro e salvia (Agnolotti farci viande et herbes, sauce  
beurre et sauge)

[Vigna veja, Barbera d'Alba 2010](#)

Biancostato con polenta (Short ribs avec polenta crémeuse)

[Innominato, Vino da tavola](#)

Torta di nocciola (Tarte noisette)

[Zanzip 2005, Passito d'Arneis](#)

Pour les amateurs de [Grappa](#), la maison Buganza élabore 3 superbes flacons de différents cépages qui seront disponibles en plus, en guise de digestif.

Attention, nombre de places limité !

Pour réserver :

**Restaurant Impasto**

48 rue Dante

Montréal

514-508-6508

**Agence Planvin**

514-678-8777

planvin@videotron.ca

**Azienda Agricola Buganza**

[www.renatobuganza.it](http://www.renatobuganza.it)