

**LUNDI 15 AVRIL 2019**

Présenté par **Riccardo Bertolino**  
chef exécutif de la Maison Boulud du Ritz-Carlton

## **MENU DE LA SOIRÉE**

### **Hors d'œuvre**

Tartelette aux champignons et sabayon au marsala  
*Tartelletta ai funghi e zabaione al marsala*

Arancini de riz au radicchio, vin rouge et gorgonzola AOP doux  
*Arancini di riso al radicchio, vino rosso e gorgonzola DOP dolce*

Sablé au Parmigiano Reggiano AOP et royale d'artichauts au vinaigre balsamique Essenza  
*Sablé al Parmigiano Reggiano DOP e royale di carciofi al balsamico Essenza*

Mousse de mortadella et pain sarde carasau  
*Mousse di mortadella e pane carasao*

Crevette, crème de pois chiches, lardo  
*Gambero, passatina di ceci, lardo*

Foie gras, anguille e cèleri rave  
*Fegato grasso, anguilla e sedano rapa*

**Ca'del Bosco, BRUT Cuvée Prestige Franciacorta**

\*\*\*\*\*

### **Entrée froide**

Crudo de sériole marinée à la mandarine, noisettes du Piémont IGP  
*Crudo di ricciola marinata al mandarino - Nocciole del Piemonte IGP*

**Luigi Baudana Dragon 2016, G.D. Vajra**

\*\*\*\*\*

### **Entrée chaude**

Cappelletti de pintade, olives taggiasca, moelle, tomates séchées et cèpes  
*Cappelletti di faraona, olive taggiasche, midollo pomodori secchi e porcini*

**G.D. Vajra, Barolo DOCG, Bricco delle Viole, 2009**

\*\*\*\*\*

### **Plat principal**

Rôti de veau de lait, salsifis, truffe noire de Norcia  
*Vitello da latte arrosto, scorzonera, tartufo nero di Norcia*

- **Paolo Scavino, Barolo Riserva DOCG, Rocche Dell'Annunziata, 2009**
  - **Paolo Scavino, Barolo DOCG Carobric, 2004**

\*\*\*\*\*

### **Fromage**

Castelmagno DOP, oignons rouges, figues et saba, réduction de moût de raisin  
*Castelmagno DOP - cipolle rosse, fichi e saba*

**Cantina Kellerei Terlan, Nova Domus Terlaner Riserva 2016**

\*\*\*\*\*

### **Dessert**

Gianduja et Barolo chinato  
*Gianduja e Barolo chinato*

**Brandy Vecchia Romagna 25 ans**

Café / Caffè