



fondation
MAGNANI
MONTARULI

LUNEDI 11 MAGGIO 2020

LUNDI 11 MAI 2020

RESTAURANT DE L'ITHQ

Menu' gastronomico 20^{esimo} anniversario della
Menu gastronomique 20^e anniversaire

Stuzzichini

Hors d'œuvre

Parmigiano Reggiano DOP

Prosciutto di Parma DOP

Focaccia con Lardo di Colonnata IGT

Crostatine di formaggio di capra e basilico alla barbabietola

Crostini con caponata alla siciliana

Bignè al Pecorino Sardo DOP

Polpettine di melanzane e menta

Parmigiano Reggiano AOP

Prosciutto di Parma AOP

Focaccia de *Lardo di Colonnata* IGP

Tartelette de fromage de chèvre et basilic à la betterave

Caponata à la sicilienne sur crouton

Petit chou au fromage Pecorino Sardo AOP

Polpettine d'aubergine et menthe

Ça' del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta DOCG

Primo freddo

Entrée froide

Salmerino del Québec, mezzo marinato, uovo cotto alla perfezione,
verdure appena acidulate e maionese al nero di seppia

Ombre chevalier du Québec, mi- mariné, œuf parfait,

légumes légèrement acidulés et mayonnaise à l'encre de seiche

Cantine Argiolas, Is Argiolas, Vermentino di Sardegna DOC, 2018

Primo caldo

Entrée chaude

Raviolo di faraona brasata 18 ore,

cuore di burrata IGT fondente, riduzione emulsionata

Raviole farcie de pintade braisée 18 heures,

et burrata di Andria IGP coulante au centre, jus de cuisson émulsionné

Fontodi Vigna del Sorbo Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2012

Secondo
Plat principal

Filetto di bisonte in crosta, ripieno di *foie gras*,
spinaci al naturale, battuto di funghi e salsa al *Porto*

Filet de Bison en croute farcie de foie gras,
épinards naturels, Duxelles de champignons et sauce au Porto

Fontodi Flaccianello della Pieve IGT 2010

Formaggi
Fromage

Formaggio *Religieuse*, della *Fromagerie du Presbytère*, vincitrice del Caseus d'Or, 2019,
servito con mostarda di mele fatta in casa

Fromage Religieuse, de la Fromagerie du Presbytère, gagnant du Caseus d'Or, 2019,
servi avec mostarda de pommes maison

Ca' del Bosco Chardonnay DOC 2015

Pre-dessert
Pré-dessert

Mini baba al rum, panna leggera accompagnata di bacche di sambuco

Mini baba au rhum, crème léger garnitures de baie de sureaux

Fontodi Vin Santo del Chianti Classico DOC

Dolce
Dessert

Spumone al pistacchio, caffè e mandorle dorate

Mignons

Ciocolatini dell'ITHQ

Torrone di miele e mandorle di chef Pasquale Vari

Spumone à la pistache, café et amandes rôties

Mignardises

Chocolats de l'ITHQ

Nougat de miel et amandes de Pasquale Vari

Fontodi Vin Santo del Chianti Classico DOC

Café / *Caffè*