

## Menu gastronomique de la soirée

### Hors d'œuvre

#### *Stuzzichini*

Parmigiano Reggiano AOP  
Prosciutto di Parma AOP  
Focaccia de *Lardo di Colonnata IGP*  
*Focaccia con Lardo di Colonnata IGP*  
Tartelette de fromage de chèvre et basilic à la betterave  
*Crostatine di formaggio di capra e basilico alla barbabietola*  
Caponata à la sicilienne sur crouton  
*Crostini con caponata alla siciliana*  
Petit chou au fromage Pecorino Sardo AOP  
*Bignè al Pecorino Sardo AOP*  
Polpettine d'aubergine et menthe  
*Polpettine di melanzane e menta*

### Ca' del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta DOCG

\*\*\*\*\*

### Entrée froide

#### *Primo freddo*

Omble chevalier du Québec, mi- mariné, œuf parfait,  
légumes légèrement acidulés et mayonnaise à l'encre de seiche  
*Salmerino del Québec, mezzo marinato, uovo cotto alla perfezione,  
verdure appena acidulate e maionese al nero di seppia*

### Famiglia Cotarella, Roschetto Ferentano Lazio IGP 2017

\*\*\*\*\*

### Entrée chaude

#### *Primo caldo*

Raviole farcie de pintade braisée 18 heures,  
et *burrata di Andria IGP* coulante au centre, jus de cuisson émulsionné  
*Ravioli di faraona brasata 18 ore, cuore di burrata IGP fondente, riduzione emulsionata*

### Fontodi Vigna del Sorbo Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2012

\*\*\*\*\*

### Plat principal

#### *Secondo*

Filet de Bison en croute farcie de foie gras,  
épinards naturels, Duxelles de champignons et sauce au porto  
*Filetto di bisonte in crosta di foie gras,  
spinaci al naturale, duxelles di funghi e salsa al porto*

### Fontodi Flaccianello della Pieve IGT 2010

\*\*\*\*\*

### Fromage

#### *Formaggi*

Fromage Religieuse, de la Fromagerie du Presbytère, gagnant du Caseus d'Or, 2019,  
servi avec mostarda de pommes maison  
*Formaggio Religieuse della Fromagerie du Presbytère, vincitrice del Caseus d'Or 2019,  
servito con mostarda di mele fatta in casa*

### Ca' del Bosco Chardonnay DOC 2015

\*\*\*\*\*

**Pré-dessert**

*Pre-dessert*

Mini baba au rhum, crème léger garnitures de baie de sureaux  
*Mini baba' al rum, panna leggera accompagnata di bacche di sambuco*

**Fontodi Vin Santo del Chianti Classico DOC**

\*\*\*\*\*

**Dessert**

*Dolce*

*Spumone* à la pistache, café et amandes rôties

Mignardises

Chocolats de l'ITHQ

Nougat de miel et amandes de Pasquale Vari

*Spumone al pistacchio, caffè e mandorle dorate*

*Mignons*

*Ciocolatini ITHQ*

*Torrone di miele e mandorle di chef Pasquale Vari*

**Fontodi Vin Santo del Chianti Classico DOC**

Café / *Caffè*