

Gran Cenone Vegetariano

(7 temps)

Coupe de Comte de champagne Taittinger 2012

ORO VERDE

Sorbet au pin et pomme, câpres croustillants, huile d'olive extra vierge de récolte précoce
Pine and apple sorbet, crispy capers, early harvest extra virgin olive oil

UOVO CROCCANTE

Œuf croustillant à la milanaise, crème de potiron, Parmigiano Reggiano 36 mois, fruits confits à la moutarde, liqueur "Laurino".
Crispy egg Milanese style, pumpkin cream, Parmigiano Reggiano 36 months, "mostarda" of candied fruits, "Laurino" liquor.

LAURO Castelli di Jesi Superiore Riserva DOCG *Poderi Mattioli* 2019

CIPOLLA DI GIARRATANA

Oignon doux de Giarratana caramélisé, noisettes du Piémont, polenta, tuiles de cacao, vinaigre de miel, raisin sec.
Caramelized Giarratana onion, hazelnuts from Piedmont, polenta, cacao chips, honey vinegar, dried grapes.

CANNONAU DI SARDEGNA DOC *Antonella Corda* 2021

RISOTTO AL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Risotto "vialone nano" à la truffe blanche d'Alba.
Risotto "vialone nano" with Alba white truffle.

CA' DI PIAN Barbera d'Asti DOC *La Spinetta* 2020

PAPPARDELLE AL RAGU

Pappardelle au "ragù" vegetal et cannelle, vinaigre balsamique "tradizionale" 25 ans d'âge.
Pappardelle with vegetal "ragù" and cinammon, 25-year-old balsamic vinegar "tradizionale"

BADIA A PASSIGNANO Chianti classico gran selezione DOCG *Marchesi Antinori* 2015

BOMBOLONE ALLA VANIGLIA

Beignet "bombolone" à la crème vanille
"Bomboloni" donut with vanilla cream

MAGIA DI AGRUMI

La création de notre chef pâtissier Antonino Di Stefano autour des agrumes
The creation of our pastry chef Antonino Di Stefano around citrus fruits

TORCOLATO Breganze DOC *Maculan* 2021

380 €

Accord Met et vines / Wine and foodPairing
120 €