



MENÙ “LEGGENDA BORGOGNA” – ENRICO BARTOLINI

I nostri stuzzichini di benvenuto

Panino cotto al vapore, olio mozzafiato ed emulsione di erbe aromatiche

Caramella di cipolla, mango e fegato grasso

Grissini al peperone crusco

Fragranza di riso, orzo e zafferano

Gambero di Porto Santo Spirito mezzo fritto con salsa di tamarindo affumicato e mandorle

Mersault Luchets, J. Marc Roulot 2012

Mersault Coche Dury 2009

Piccione arrosto e “bentornati” grissini bolliti

Echezeaux Liger Belair 2010

Vosne Romanee Beau Monts Leroy 1999

Chambertin Rousseau 1973

Spaghettone “trafilato oro” all’anguilla affumicata

Montrachet Marquis de Laguiche Drouhin

Auxey Duresses Domaine d’Auenay

Zabaione tradizionale, pistacchio di bronte e albero di arance