



Menù Italian Cult – Four Seasons:

Viaggio nella penisola Italiana

Scampo crudo e cotto autunnale

Essenza del Piemonte

Garganelli di Solina, anatra confit, ricotta affumicata e nocciole

Biscotto di foie gras, rabarbaro all'aceto balsamico e pistacchio

Capriolo con castagne, prugna, melograno e cioccolato fondente

"La Nocciolata"

In abbinamento a:

Giulio Ferrari 2002 - Ferrari

Cervaro della Sala 2015 - Antinori

Barbaresco 2008 - Gaja

Brunello di Montalcino 2004 - Biondi Santi

Ornellaia 2009, Ornellaia

Amarone 2008 - Dal Forno

Acininobili 2000 - Maculan