

Cena Mille Punti – Bulgari Hotel Milano

Chapoutier l’Ermitage Blanc 1999 – Scampi alla griglia con patate, aglio, olio e peperoncino

Pontet Canet 2010 – Carpaccio di filetto marinato alle erbe

Brunello Pian dell’Orino 2010 – Vitello tonnato

Barolo Burlotto Monvigliero 2010 – Spaghetti e pomodoro

Brunello il Marroneto Madonna delle Grazie 2010 – La Lasagna

Barolo Vietti Riserva Villero 2009 – Manzo al pepe nero

Barolo Sandrone le Vigne 2010 – Controfiletto arrosto di pezzata rossa alle erbe

La Mission Haut Brion 2000 – Maialino croccante con salsa all’arancia

Climens 2001 – Bombe alla crema

Avignonesi occhio di Pernice 2001 – Pane e cioccolato

Frutta fresca e infuso al limone (no abbinamento)