



menu

SOUPER GASTRONOMIQUE AVEC PASQUALE VARI

19 décembre 2019

Amuse-bouche (*Stuzzichini*)

Focaccia avec lard de Colonata IGP

Focaccia con lardo di Colonnata IGP

Poivrons rôtis à l'huile d'olive et basilic

Peperoni arrostiti all'olio d'oliva e basilico

Faux tartare à la milanaise

Battuto di carne alla milanese

Mini tasse de bouillon et boulettes de poule à la romagnole

Tazzina di brodo e polpettine di gallina alla romagnola

Entrée froide (*Antipasto*)

Bresaola de la région de la Valtellina IGP, fromage au lait de brebis
de la Toscane AOP, radis et céleri croquant

*Bresaola della Valtellina IGP, pecorino toscano DOP, ravanelli e
sedano croccante*

Entrée chaude (*Primo*)

Gnocchi de pommes de terre à la tomate avec Parmigiano
Reggiano AOP

Gnocchi di patate al pomodoro con Parmigiano Reggiano DOP

Plat principal (Secondo)

Filet de veau Rossini, foie gras de canard et sauce au Porto
Filetto di vitello alla Rossini, fegato grasso d'anitra e salsa al Porto

Dessert (Dolce)

Savarin au rhum avec crème au mascarpone et fruits séchés
Ciambella al rhum con crema al mascarpone e frutta secca