



MERCREDI 2 JUILLET
SOIRÉE ŒNOLOGIQUE
avec *Enrico Bernardo*

Piemont

*Barbaresco Vallegrande
Ca del Baio 2021*

*Barbaresco Serraboella
Cigliutti 2021*

Barolo Brovia 2019



Toscane

*Brunello di Montalcino
Le Chiuse 2019*

*Vinsanto del Chianti Classico
Fontodi 2013*

Venise Trieste

Edi Keber Collio 2022

*Colli Orientali del Friuli Friulano
San Zuan 2023*





Fine brouillade d'œuf aux artichauts, émulsion de mélilot
Collio Edi Keber 2022

Carpaccio de daurade, perles d'huile d'olive et citron de
Sicile, copeaux de poutargue
Colli Orientali del Friuli Friulano San Zuan 2023

Raviole ouverte de cabillaud, tomates confites au four, et
olives, émulsion d'origan
Duo de Barbaresco
Barbaresco Vallegrande Ca del Baio 2021
Barbaresco Serraboella Cigliutti 2021

Veau rôti, caviar d'aubergines et piperade, jus au thym
Duo des rois des Rouges Italiens
Brunello di Montalcino Le Chiuse 2019
Barolo Brovia 2019

Millefeuille de vanille Bourbon et noix de pécan
Vinsanto del Chianti Classico Fontodi 2013

