

9 dicembre 2003
CENA DEGLI AUGURI

Quest'anno abbiamo scelto il ristorante Tarantola di Appiano Gentile, degli amici sommeliers Vittorio, Margherita e Amalia Tarantola. Vittorio, che fa parte della squadra nazionale dei cuochi, settore pasticceria, ci ha deliziato con sue specialità vincenti.

MENU'

A Buffet

Crostatine con salmone marinato caprino e aneto

Pane alle erbe con burro salato e patè di anatra

Prosciutto iberico al taglio con pane e cereali

Rombo e salvia in pastella croccante

Baccalà mantecato con cialda croccante

A Tavola Veranda

Seppia e gambero arrosto con maionese di broccoli e fagioli Sorana

Lasagnetta di zucca gialla, biette al profumo di rosmarino

Lombata di cervo al pepe nero con salsa al Barolo

Toma di Roccaverano, Beaufort e blue del Moncenisio
con pane all'uva e gelatina di Picolit e composta di mele cotogne

Gelato pralinato con arancia croccante

Tiramisù al caffè bianco e cioccolato Caraibe

Caffè

Vini in accompagnamento

Champagne Blanc de Blanc Grand Cru Alain Soutiran

Trebbiano d'Abruzzo D.O.C. Marina Cvetic 2001 Gianni Masciarelli

Barolo D.O.C.G. Boscareto 1999 Ferdinando Principiano

Picolit 1996 (secco come era agli albori. Selezione privata non in vendita) Cantarutti Alfieri

Picolit C.O.F. D.O.C. 2002 (questo Picolit è invece amabile come viene prodotto oggi)