

23 giugno 2004
FORMAGGI ITALIANI

Appuntamento eccezionale al ristorante Leonardo da Vinci di Erba.

L'APERITIVO:

Gli stagionati: *castelmagno, pecorino romano, formaggio di fossa*

L'ANTIPASTO SFIZIOSO:

I ravioli fritti ripieni al taleggio della Valsassina con soncino

La terrina di robiola di Roccaverano fresca con peperoni e zucchine al profumo di basilico

IL PRIMO CLASSICO:

Il risotto con funghi, salsiccia, mantecato al bitto

IL PLATEAU D'ECCELLENZA:

Gli erborinati italiani: *blu di capra stagionato in grotte naturali*

Guttus: latte di pecora

*Monteblù: latte intero crudo di capra
con pane alle noci*

LA CURIOSITA':

Albicocche con gelato alla cannella, scaglie di parmigiano, ristretto all'aceto balsamico

I VINI:

- Jeroboam di Franciacorta Brut della Tenuta La Montina (rifermentazione nella bottiglia stessa)
- Jeroboam di Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic 2002 di Masciarelli
- Jeroboam di Chardonnay 2000 Marina Cvetic
- Chardonnay 2001 Marina Cvetic di Masciarelli
- Chateau Lamothe classificato tra i quattordici deuxièmes crus di Sauternes fin dal 1855.