

23 giugno 2005
CRU DI CHAMPAGNE

Presso il ristorante Leonardo da Vinci di Erba, straordinaria cena con i grandissimi cru di Champagne accompagnati da un menu stellare preparato dallo chef e socio Maurizio Conti.

Abbiamo degustato:

- **Pommery Grand Cru 1996**
- **Maurice Vesselle 1995**
- **Pommery millesimato**
- **Philipponnat Réserve Rosée**
- **Dom Ruinart 1993**
- **Jacques Selosse Exquise sec**

Accompagnati da...

Cascate di primizie di frutta e salumi
Cernia al forno con olive
Gallinella in guazzetto con cozze
Cappe sante e cozze gratinate
Gamberoni allo speck
Ostriche, casolari, cannolicchi a tartufi
Polipo in insalata con pomodorino Pachino e cannellini
Salmone e astice in bellavista
Tartare di tonno
Spada e tonno sfogliato all'aneto
Insalata di code di gambero con sedano e mela renetta
Pescatrice con pomodoro confit
Verdure grigliate
Melanzane alla parmigiana
Patate farcite alle sarde
Strudel di verdure e di funghi
Vitello in salsa tonnata

Terrine di Salmone, branzino, frutti di mare, coniglio, agnello

Panzarotti casalinghi ripieni di ricotta e basilico con pomodoro Pachino

Selezione di formaggi e confetture

Crostatina di pasta sablè con frutti di bosco e crema all'arancio