



eventisette



## CENA CON DEGUSTAZIONE

*Italia e Francia, radici oltre il confine  
e l'alchimia del tempo*

*Un percorso sensoriale tra i grandi terroir transalpini che  
culmina in un'esperienza fuori dal tempo: l'assaggio  
dell'Anghelu Ruju, eccellenza sarda che rivela la sua  
anima liquorosa dopo dieci anni di riposo in botti storiche.*

6

**MAGGIO**  
ore 20.00

## Menù della serata

Tortino di asparagi con fonduta  
al brie\*

*Spumante Metodo Classico  
Millesimato Trento Doc "Perlé"  
Ferrari\**

Polpo in pastella con panko  
e maionese al lime \*

*Champagne BRUT Reserve  
Pol Roger\**

Suprema di pollo speziata alle  
erbe e il suo fondo\*

*Bordeaux Rouge Superieur  
"Cru Monplasilir"  
Cru Monplasilir\**

Selezione di formaggi accompagnati  
da composte e miele\*

*Alghero rosso liquoroso riserva DOC  
"Anghelu Ruju"  
Sella e Mosca\**

\*per ingredienti e allergeni rivolgersi  
al personale di sala

**Prenota il tuo tavolo allo 02 934 52360  
oppure direttamente al personale di sala**

**40€**



Per saperne  
di più visita  
il nostro sito