

Evento Finale

Palace Hotel Milano Marittima, Sabato 2 Ottobre 2021

Il benvenuto

Selezione salumi Podere Cadassa by Selecta
Selezione 24 mesi Parmigiano Reggiano
Selezione gorgonzola Palzola
Focaccia Molino Dallagiovanna
Kettmeir Metodo Classico Brut Rosé Alto Adige DOC

Al tavolo

Manzo piemontese in aspic contemporaneo
Chef Enrico Bartolini, ristorante Enrico Bartolini Mudec Milano
Santa Margherita Pinot Grigio Impronta del Fondatore Alto Adige DOC 2020

Perle di passatelli asciutti alle vongoline nostrane e olio Coppini Arte Olearia
Chef Roberto Scarpelli, ristorante Palace Hotel 5 Milano Marittima*
Cà Maiol Lugana DOP Molin 2020

Morone, polentina morbida, spuma al maître d'hotel, capperi e limone
Chef Giancarlo Morelli, ristorante Giancarlo Morelli Milano
Mesa Opale Vermentino di Sardegna DOC 2020

Midori & Kermesse di dolci
Chef Enrico Cerea, ristorante Da Vittorio F.lli Cerea – Brusaporto (BG)
Lamole di Lamole Vinsanto del Chianti Classico 2017

Cestino del pane a cura di Molino Dallagiovanna
Acqua Valverde naturale e frizzante

Caffè selezioni Monorigine WeFor Nespresso Professional
Cioccolato in accompagnamento Cacao Barry
Degustazione sigari a cura di MastroTornabuoni Compagnia Toscana Sigari
Mixology by Bulk Giancarlo Morelli e Santa Margherita

TITLE SPONSOR

