



Menù

Entrée di benvenuto a cura dello chef

Bocconi fuori stazione

VARIGNANA

Seppia in partenza all'extra vergine di Varignana

Piselli, Blanc de Blancs e brodo di prosciutto

Metodo Classico Brut Blanc de Blancs " Villa Amagioia",

Az. Agr. Palazzo di Varignana

NAPOLI

Polpo alla Luciana in ravioli

Acqua di pomodoro, foglie e frutti del capperò

Fiano di Avellino "Radici" DOCG 2024, Mastroberardino

ROMA

Carciofo in sosta lunga

Carciofo cacio e pepe fermentato

Verdicchio dei Castelli di Jesi "Stefano Antonucci"

DOCG 2023, Santa Barbara

MILANO

Quasi - Cotoletta in 1^ Classe

Manzo Grigio Alpina arrostito, soffice di tuorlo d'uovo,
crumble di pane croccante, spinacini e limone in conserva

Langhe Nebbiolo DOCG 2023, Massolino

Pre Dessert

Nebbia rosa tra Milano e Torino

Pompelmo rosa e melissa

TORINO

Il gianduiotto che non ti aspetti

Simposio al gianduia e lampone

Passito di Pantelleria "Ben Rye" DOC 2022, Donnafugata