



Presentazione alla stampa
56° Edizione
guida MICHELIN ITALIA

Milano, 24 novembre 2010

Menu

Il Culatello di Nero di Parma “Gran riserva 38 mesi”
su pane bianco al miele di erba lumaca
Champagne Steinbruck Cuvée Brut s.a. en Magnum



La pasta, il mio orto e il maiale
Chef Massimo Spigaroli
Champagne Steinbruck Cuvée Brut s.a. en Magnum



Lombo di capriolo arrostito
Polenta al caffè, pastinaca e corniole
Chef Alfio Ghezzi
Champagne Paul Louis Martin Cuvée Grand Cru Brut Blanc de Noir s.a.



Cannolo di Ananas, cioccolato bianco, frutta e... passione
Chefs Antonio Canavacciuolo e Masayuki Kondo
Champagne Vieille France Cuvée Brut Rosé



Piccola Pasticceria
Porto Croft Distinction Reserve Vintage Character

BRAGARD



LAVAZZA