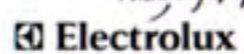
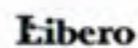
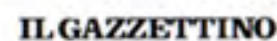
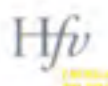


Audi

www.mps.it



Thinking of you



cortina  incontra  
10 anni

Menu

19 agosto 2011  
ore 12.30

Club House di "Cortina InConTra"  
Località Pezié, 104

InConTriamoci a Tavola

## Vini

Champagne Cuvée Brut  
*Steinbrück*

I Franciacorta e Trentodoc  
*selezionati da VinoVip*

Toscana IGT Rosso Linea 1472 - Annata 2007

Chianti Classico DOCG Linea 1472 - Annata 2008

Chianti DOCG Linea 1472 - Annata 2010

Vin Santo Doc Chianti Classico "Occhio di Pernice" - Annata 2006  
*Banca Monte dei Paschi di Siena SpA*

Ferrarelle Platinum Edition e Natia Réelle Platinum

Amaro Pratum  
Prime Uve Bianche  
Prime Uve Nere  
Prime Uve Oro  
*Bonaventura Maschio*



*Si ringrazia:*

AGLI AMICI  
A CHIENE DAL 1887

MONTE  
DEI PASCHI  
DI SIENA  
BANCA DAL 1472  
[www.mps.it](http://www.mps.it)

PRIME  
UVE  
ACQUANTE STINA

Ferrarelle

STEINBRÜCK



## Menu degustazione

Prosciutto di San Daniele sulla Berkel con pane e grissini fatti in casa  
Panino d'autore con cremoso di malga stravecchio, gelatina di vino passito e noci

Pizza con mozzarella di bufala, lime e alici

Pizza classica con pomodoro e basilico

Pane fritto "live"

Uovo al vapore con caviale di trota, gambero crudo e gin tonic

Macaron di foie gras e spezie

Carpaccio di branzino e porchetta

Rotolo di zucchine, salsa del loro fiore e mesticanze

Zuppetta di patate e funghi porcini con ravioli di polenta

Risotto al ragout di cervo e gocce di Schioppettino

Polpettine di vitello in umido

Maialino arrosto

Controfiletto di pezzata rossa con fior di sale e intingolo d'erbe aromatiche  
accompagnati da crudité di verdure e ortolana tiepida

I grandi formaggi italiani: Grana Padano, Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella



*Per festeggiare:*

Torta di buon compleanno  
I gelati alla crema e alla frutta