

Guida MICHELIN Italia 2012

Menu creato e realizzato dallo Chef Claudio SADLER

Aperitivo con

Champagne Steinbrück Cuvée Brut s.a en magnum

**Stelle di pasta fresca farcite di pesto di carciofi
con tappetino di astice**

Champagne Vieille France Cuvée Millesimé 2004

**Guancia di vitello piemontese cotta a bassa temperatura
riduzione di tartufo nero e purè di sedano rapa**

Champagne Paul Louis Martin Cuvée Gran Cru Brut "Blanc de Noirs" s.a.

Birramisù

Porto Croft Distinction Reserve

Piccola pasticceria

Milano, 16 Novembre 2011

BRAGARD

CHAMPAGNE

STEINBRÜCK

LAVAZZA