



*Satèn 2010  
Il Mosnel  
Franciacorta*

*Soave « La Rocca » 2003  
Azienda agricola Pieropan  
Veneto*

*Sansonina 2012  
Merlot Veronese  
Azienda agricola Sansonina  
Veneto*

*Contrade Labirinto 2000  
Nero d'Avola  
Azienda agricola Cos  
Sicilia*

*Recioto « Vigneti di Moron » 2004  
Azienda agricola Domini Veneti  
Veneto*



*Médailon de homard et jambon San Daniele,  
Emulsion au Parmigiano*

*Noix de Saint Jacques en raviole ouverte  
Sur lit de fondue de poireaux et pecorino truffé*

*Filet de thon rouge mi- cuit à la plancha,  
Ratatouille et coriandre fraîche*

*Noisettes d'agneau saisies au thym  
Pruneaux farcis au foie gras et sauce au Madère*

*Entremet chocolat noir au cœur de tiramisu*

