



ELEMENTI

FINE DINING

SELVAGGINA
D'AUTORE

24 NOVEMBRE 2022

CHEF. ANDREA IMPERO

CHEF. LUIGI TAGLIENTI

APERITIVO

PORTO TONIC GRAHAM L.B.V. 2017

CHEF ANDREA IMPERO
INTRODUZIONE

CHAMPAGNE COLLECTION 242 LOUIS ROEDERER

CHEF LUIGI TAGLIANTI
**PETTO E COSCIA DI QUAGLIA.
CIPOLLA FONDENTE AL GRATIN**

CHAMPAGNE COLLECTION 242 LOUIS ROEDERER

CHEF ANDREA IMPERO
FAGIANO. SUGHERO DI QUERCIA E CASTAGNE
CÔTES DU RHÔNE SAINT ESPRIT 2019 DELAS (MAGNUM)

CHEF LUIGI TAGLIANTI
**RISOTTO NASCOSTO. CAPRIOLO ALLA FORCHETTA,
SALSA BIANCA E PROFUMO DI CAFFÈ**
CÔTES DU RHÔNE SAINT ESPRIT 2019 DELAS (MAGNUM)

CHEF ANDREA IMPERO
“È GHIOTTA”.
**RAVIOLI DI PICCIONE DI LAURA PERI,
LARDO “URBEVETUS” E CAROTE**
CHIANTI CLASSICO DOCG 2018 QUERCIABELLA

CHEF LUIGI TAGLIANTI
CONIGLIOLEPRE. SALSA REALE
ION IRPINIA CAMPI TAURASINI DOC 2018 STEFANIA BARBOT

CHEF ANDREA IMPERO
TARTUFO BIANCO, CIOCCOLATO, TOPINAMBUR
MALVASIA LIPARI DOC RISERVA 2019 HAUNER

CHEF ANDREA IMPERO
CONCLUSIONE
COGNAC DELAMAIN PALE & DRY

MENÙ E ABBINAMENTO VINI BY SAGNA SPA

€160