



*Menu*



FRANCIACORTA, ITALY  
Oct 14th-Oct 16th, 2011

*14th October 2011*

**Benvenuto con Fantasia di Piccoli Antipasti “dalla Terra al Mare”**  
*Welcome with a fantasy of small appetizers*

**Primo piatto**

***First course with Ricci Curbastro Franciacorta Satèn 2006***

Risotto mantecato ai pistilli di zafferano, burrata pugliese e polvere di liquirizia naturale  
*Risotto with saffron pistil, burrata from Puglia and natural dried liquorice*

**Secondo piatto**

***Second course with Ricci Curbastro Franciacorta Rosé Brut***

Vitello “al cubo”, demi – glace al Franciacorta, puré di patate al rosmarino  
*Fillet veal, demi-glace with Franciacorta, mashed potatoes rosmarin flavoured*

***Dessert with Ricci Curbastro Brolo dei Passoni***  
***Chardonnay Passito Sebino Igt 2007***

Semifreddo al miele d’acacia, nocciole caramellate, olio extravergine  
*Semifreddo with acacia honey, caramelised hazelnuts, extra-vergine oil*