

5-11 OTTOBRE 2026

BICENTENNIO
MILANO
1926-2026



ANTIPASTI

Flan caldo di taleggio alla crema di Champagne
e granella di pistacchi

oppure

Crostini caldi di pane all'uva con gorgonzola dolce,
uva bianca e balsamico

MAIN

Straccetti di pollo alla crema all'uva Bianca e riso pilaf

oppure

Risotto Carnaroli mantecato al Barolo e rosmarino

DOLCI

Pere cotte nel vino rosso, cannella e chiodi di garofano

oppure

Gelato artigianale al latte con salsa all'uva nera

VINO BIANCO

Chardonnay delle Puglie Tormaresca
Marchesi Antinori

VINO ROSSO

Mandola Curate Franca Freccianera
Flli. Berlucchi

40€ con calice di vino compreso