



Al tempio del Circeo

M. Vignola

Lunedì 7 Novembre 2016
Hotel Principe di Savoia, Milano



OSPEDALE SAN RAFFAELE

Un ringraziamento speciale

*agli Chef **Carlo Cracco** e **Davide Oldani** per aver ideato e curato la cena
e a **Fabrizio Cadei** Executive Chef Hotel Principe di Savoia per l'aperitivo*

Cavalleri Franciacorta docg Saten

*Borgo Santuletta "Lula" O.P. Pinot Nero metodo classico
docg Nature millesimato 2010*

Petrizza Vermentino di Gallura docg Tenuta Masone Mannu 2015

Langhe doc Arneis Blange' Ceretto 2015

Barolo docg Ceretto 2012

Pomino Vinsanto doc Frescobaldi 2008

Acqua San Pellegrino

Uovo di gallina affumicato al cumino, pane nero e latte al pepe

*di **Carlo Cracco***



Cannelloni di erbe, trippetta di pesce, vino passito e semi di canapa

*di **Davide Oldani***



Trancio di Wagyu brasato al pomodoro, zucca, castagne e radicchio

*di **Carlo Cracco***



Caffè bianco al cucchiaino, biscotto al profumo di rosmarino

e sorbetto di carota

*di **Davide Oldani***



Caffè

Pepite di frutta ricoperte di cioccolato, T'a Milano