

# Fine Wine Dinners

MILANO, 12 DICEMBRE 2019

## APERITIVO

*Ca' del Bosco Vintage Collection Dosage Zéro 2015 Franciacorta*

## OSTRICA

con tartare di dentice, brodo marino, daikon marinato e caviale

*Ca' del Bosco Annamaria Clementi 2010 Franciacorta*

## RISOTTO

con anice stellato, scorzonera, polvere di cavolo nero e tartufo bianco

*Ca' del Bosco Annamaria Clementi 1990 Franciacorta*

## MORONE

con funghi e riduzione di arancia e curcuma

*Ca' del Bosco Chardonnay 2005*

## GERMANO REALE

con crema di cipollotto e chartreuse

*Ca' del Bosco Maurizio Zanella 2000*

## NOCCIOLA

con salsa al mandarino, rosmarino e gelato di zucca all'aceto di Jerez

menu degustazione con abbinamento vini 350



Ca' del Bosco