

# Fine Wine Dinners

MILANO, 20 NOVEMBRE 2019

## APERITIVO

*Ferrari Riserva Lunelli 2010 Magnum, anteprima*

## OSTRICA

con tartare di dentice, brodo marino e daikon marinato

*Ferrari Riserva Lunelli 2007, sboccatura 2018 esclusiva per Mandarin Oriental*

## CALAMARO

con salsa di canocchie, ricci di mare e nocciole

*Ferrari Riserva Lunelli 2006, sboccatura 2018 esclusiva per Mandarin Oriental*

## CAPELLI D'ANGELO

con salsa al granciporro, cocco e tartufo bianco

*Ferrari Riserva Lunelli 2005, sboccatura 2018 esclusiva per Mandarin Oriental*

## MORONE

con indivia belga agli agrumi, banana e salsa alla curcuma

*Ferrari Riserva Lunelli 2004, sboccatura 2018 esclusiva per Mandarin Oriental*

## PETTO DI POLLO FICATUM

con crema al wasabi, verdure di stagione, salsa alla malvasia e peperoncino

*Ferrari Riserva Lunelli 2003, sboccatura 2018 esclusiva per Mandarin Oriental*

## ZUCCA

con cioccolato bianco, salsa alla melagrana e marron glacé

*Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Collezione 1997, sboccatura marzo 2016*

menu degustazione con abbinamento vini 500



**FERRARI**  
TRENTO 1902