

una sera con The Macallan



MILANO, 26 NOVEMBRE 2024

APERITIVO

Highlands Breeze - The Macallan 12 y.o Double Cask, mango, rooibos, Perrier

TARTARE DI CERVO

con caviale, acetosella e salsa all'uovo affumicata
Venison tartare with caviar, sorrel, and smoked egg sauce

The Macallan Double Cask 15y

COLOMBACCIO

con royale di fegatini, mais, ortica e salsa Perigord
Wood pigeon with liver royale, sweetcorn, nettle and Perigord sauce

Old Fashioned Redux - The Macallan 15y Double Cask, Sciroppo di Saké Masamune, Bitter al pepe Jamaicano

RISONE

con ostrica, fegato grasso, tartufo nero e fondo di cacciagione
"Risone" with oyster, foie gras, black truffle and game jus

The Macallan Double Cask 18y

RAVIOLI

del plin farciti di anatra arrosto, zucca e capperi
"Plin ravioli" stuffed with roasted duck, pumpkin and capers

Legacy in Oak - The Macallan Rare Cask 2024, semi di zucca tostati, tintura al caffè, Umami dry Vermouth

ANGUILLA

laccata al vino rosso con fegato grasso e salsa al rosmarino
Red wine glazed eel with foie gras and rosemary sauce

The Macallan Sherry Oak Cask 18y

GERMANO REALE

al cacao, nocciola, funghi e frutti rossi
Cocoa scented mallard, hazelnut, mushrooms and red fruits

The Macallan Sherry Oak Cask 25y

MELA

alle spezie con brioche all'orzo, panna acida e sorbetto alla mela
Spiced apple with barley brioche, sour cream and apple sorbet

Amber Essence - The Macallan Harmony Amber Meadow, vermouth bianco, Pineau des Charentes, mela arrostita, peychaud bitter

Menu degustazione con abbinamento whisky 500 per persona

Tasting menu with whisky pairing 500 per person