



monza
wine
experience
12-18 Settembre 2022

CENA D'AUTORE

VILLA REALE MONZA

DOMENICA 18 SETTEMBRE 2022

MENU

FINGER

Fabio Silva - *Derby Grill*

Filetto di trota iridea marinato, yogurt al rapanello e zenzero fritto

Stick di ossobuco e la sua gremolata ridotta

Crema al tartufo nero, emulsione al tuorlo d'uovo di selva ed erba cipollina

In abbinamento: Franciacorta

ANTIPASTO

Paolo Lopriore - *Il Portico*

Missoltino, zucchine in carpione, riduzione di aceto in agrodolce,

uvetta all'anice e spagnolette tostate

In abbinamento: Cantine Lunae

PRIMO PIATTO

Alessandro Negrini e Fabio Pisani - *Il luogo di Aimò e Nadia*

Risotto Carnaroli Gran Riserva con zafferano sardo San Gavino,

fiori di zucca e burrata di Andria

In abbinamento: ColleMassari

SECONDO PIATTO

Enrico Bartolini - *Mudec*

Rombo rosso, barbabietola e salicornia

In abbinamento: Marisa Cuomo e Florio

DESSERT

Iginio Massari - TIRAMISÚ

Marco Lusso - LANGHET

Marco Pedron - OPHELIA

Alessandro Servida - DONATELLA

Salvatore Varriale - CUORE DI NAPOLI

In abbinamento: Florio

VINI

Franciacorta DOCG

Uberti Francesco I
Berlucchi Guido '61
Villa Crespia Novalia

Cantine Lunae

Etichetta Nera Colli di Luni DOC 2021

ColleMassari

Grattamacco Bolgheri DOC 2020

Marisa Cuomo

Furore Rosso Riserva 2018

Florio

Marsala Vergine Riserva 2008
Marsala Semisecco Superiore Riserva 2015