


INTERNATIONAL WINE & SPIRITS EXHIBITION



RISTORANTE
D'AUTORE

DOMENICA 10 APRILE 2016

ORGANIZED BY



Chef Roberto Conti
Il Ristorante Trussardi alla Scala (MI)

MENU

Bellavista vendemmia Brut 2010
Franciacorta edizione Teatro alla Scala
Bellavista

1868 Cartizze *Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg*
Carpenè Malvolti

Gambero rosso, salsa rouille, asparago bianco e pop-corn caramellati

Red shrimp, rouille sauce, white asparagus
and caramelised popcorn

La Rocca *Soave Classico DOC*
Pieropan

Gnocchi alla griglia, latte di mozzarella di bufala, olive nere e calamari al lime

Grilled gnocchi, genuine mozzarella,
black olives and calamari with lime

Montebruna *Barbera d'Asti d.o.c.g.*
Braida

Scamone di agnello arrosto, salsa barbecue, purè di patate e carciofi all'agro

Roast rump of lamb, barbeque sauce,
mashed potatoes and sour artichokes

Ben Ryé *Passito di Pantelleria DOC*
Donnafugata

Biancomangiare

Blancmange

*Colazione in onore della visita del Signor
Presidente della Repubblica
alla 50ma edizione di Vinitaly*

