Soirée Vinicole

Le vendredi 20 novembre à la cave à vin

Avec Éric Topetta



TENUTA

Poggio alla Sala

Menu Cinq Services

Vendredi 20 novembre à 18h30 | Cave à vin | 279$ par personne

Sélection de hors-d'oeuvre pour le cocktail de bienvenue

Polpette de wagyu, espuma de burrata et salsa verde au basilic
Tartare de tomate, légumes marinés et émulsion légère à la moutarde à l'ancienne
Cannoli d'omble chevalier fumé, mascarpone à l'aneth et miel, perles de yuzu

Vernaccia San Gimignano, Tenuta Poggio alla Sala, 2024

Amuse-bouche – Royal de châtaigne et foie gras

Parmesan, tuile de châtaigne au cassis, noisettes caramélisées

Vino Nobile di Montepulciano, Tenuta Poggio alla Sala, 2021

Pavé de truite arc-en-ciel en croûte de focaccia au romarin

Beurre rouge Riserva Nobile, millefeuille de céleri-rave et duo de betteraves, pignons torréfiés et gremolata

Vino Nobile di Montepulciano Riserva, Tenuta Poggio alla Sala, 2020

Vitello Tonnato

Pickles de navet et de grains de moutarde, tuile de sarrasin, radis et perles de balsamique

Vino Nobile di Montepulciano Parceto, Tenuta Poggio alla Sala, 2020

Porchetta de sanglier aux herbes de la Maremme

Purée de chou rouge au guanciale et quartier de chou fondant, figues confites au vin rouge, écume de pecorino Toscano et jus corsé de gibier

Vino Nobile di Montepulciano Sant'Illario, Tenuta Poggio alla Sala, 2021

Dessert

Tiramisu revisité

Vin Santo di Montepulciano, Tenuta Poggio alla Sala

Taxes et service en sus.