

TANTPOURTANT

FRANCIA E ITALIA A CONFRONTO OVVERO. UN MATRIMONIO DOPPIAMENTE SPECIALE

– CHRISTEL E ROLANDO –

MERENDA

GIOCHI PER BAMBINI

CEDRATA TASSONI E ORANGINA

DUE BIBITE GASSATE INTRAMONTABILI NELLA STORIA DEI NOSTRI DUE PAESI

IL FASCINO DISCRETO DELLA CARAMELLA

LECCORNIE E DOLCETTI VARI PER DIVERTIRE E INGOLOSIRE I PIU' PICCINI

GIOCHI PER ADULTI

ENGLISH PIMM'S

SI PARTE MORBIDAMENTE IN TERRENO NEUTRALE GIUSTO PER PRENDERE CONFIDENZA E FARE LE PRIME PRESENTAZIONI: PIMM'S N°1 ALLUNGATO GINGER ALE CON FRUTTA FRESCA, CETRIOLO E MENTA

DOLCE LIMONARE

LIMONATA ALCOLICA CON INFUSIONE LEGGERMENTE ZUCCHERATA ALLE SCORZE DI LIMONI DI SORRENTO E BASILICO. CORRETTA CON VODKA PREMIUM

SALATO

SANDWICHES AU SALMON FUME'

SANDWICHES AU JAMBON DE YORK

SANDWICHES AU FROMAGE ET PAIN D'EPICES

DOLCE

BISCOTTONI AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

CLASSICA TORTA DI MELE DELLA NONNA

INSALATA DI FRAGOLE, LIMONE E VANIGLIA

APERITIVO

PROFONDO ROSSO

OVVERO, DECLINAZIONI CLASSICHE DEL BITTER CAMPARI:

AMERICANO, MI-TO, CAMPARI CON SELTZ, NEGRONI E NEGRONI SBAGLIATO

LA BANDA DEI MARSIGLIESI

LIQUORI ALL'ANICE E FINOCCHIO, ALLUNGATI CON ACQUA GHIACCIATA:
PASTIS, RICARD E PERNOD

CASA DI CAMPAGNA

VERDURE MISTE IN PINZIMONIO E OLIVE GIGANTI MARINATE
PROSCIUTTO SAN DANIELE E LARDO DI COLONNATA CON GRISSINI STIRATI DI TORINO
FOCACCIA IMBOTTITA DI MORTADELLA DOP, MOZZARELLA, POMODORI CUORE DI BUE,
PESTO DI BASILICO E INSALATA

MAISON DES CHAMPS

QUICHE DI UOVA, ASPARAGI E RICOTTA DI CAPRA
RILETTES DI CONIGLIO AL TIMO SFUMATO AL SAUTERNES
PISSALADIÈRE CON CIPOLLE DI PRIMAVERA, ACCIUGHE E OLIVE DI NIZZA

A PASSAGGIO

FIORI DI ZUCCA FARCITI DI MELANZANE, BUFALA E ALICI, FRITTI IN PASTELLA
CROQUE MADAME DI GRUVIERA E PROSCIUTTO COTTO CON OVETTO DI QUAGLIA AL
TEGAMINO

INTERVALLO FINE PRIMO TEMPO

VERDUN ALCOLICO

OMAGGIO ALLA FANTERIA FRANCESE CON INTERMEZZO A BASE DI "FRENCH 75"
LONDON DRY GIN SAHAKERATO CON SUCCO DI LIMONE E SCIROPPO DI ZUCCHERO,
CHAMPAGNE "BLANC DES BLANCS" A RIEMPIRE

INTERVALLO INIZIO SECONDO TEMPO

CENA

SEMPLICEMENTE SARDEGNA

MINESTRA ASCIUTTA DI FREGOLA ALLO ZAFFERANO CON PISELLI FRESCI, GAMBERI
ROSSI, FINOCCHIETTO FRESCO E BRICIOLE DI SALSICCIA SARDA

ANTOINE AUGUSTIN PARMENTIER

PETTO E COSCIA DI QUAGLIA ACCOMPAGNATI DA SCALOPPA DI FOIE GRAS CON PUREA DI
PATATE, SCALOGNI ALLO SHERRY E SPINACINI NOVELLI. FONDO DI QUAGLIA AL GINEPRO E
ALLORO, A PARTE

PACIUGO (OMAGGIO A EDOARDO GIACCONE, MEGLIO CONOSCIUTO COME "BAFFO")

GALLETTE AU BEURRE, GELATO ALLA CREMA, AMARENE SCIROPATE, SCOTCH WHISKY E
PANNA MONTATA

DOPO CENA

DRINKS PER TUTTI I GUSTI: LUNGI, CORTI, RINFRESCANTI E DIGESTIVI

IL CIELO E' BLU SOPRA IL LAGO:

VODKA, CEDRAL DUPLEX E CREME DE VIOLETTE

ZETTE 4. IL "CUBA LIBRE" DI CUNETTONE:

AMARO CAMPAGNOLO, CEDRATA TASSONI, LIME

THE FRENCH COLLINS:

GIN CITTADELLE, POMPELMO ROSA, LIQUIRIZIA, BASILICO E SODA

BOULEVARDIER:

BITTER CAMPARI, BOURBON WHISKY, AVION D'OR E LILLET

FORME E COLORI... DAI CROCCANTI SAPORI

SELEZIONE DI MACARONS FRANCESI ARTIGIANALI
SPUMIGLIE E MERINGHE GIGANTI BIANCHE, AL CAFFE', ALLE NOCCIOLE E AL CIOCCOLATO

TORTA NUZIALE

MERINGATA ALLE FRAGOLE

SALOTTO

INTIMITA' E COCCOLE CON LE QUALI VIZIARSI
SELEZIONE DI: DISTILLATI, CIOCCOLATI E SIGARI

M.A.S.

(MISCELAZIONE. ALIMENTAZIONE. STUPORE)
ROBERTO ABBADATI

“LA BASE LOGICA DEL MATRIMONIO E' IL MALINTESO RECIPROCO”

OSCAR WILDE