

THE FORK FESTIVAL MENU

APERITIVO DI BENVENUTO

Vintage 2012, Dom Perignon

PINK LADY

Ostrica Tarbouriech leggermente tiepida con tapioca al cocco e curry verde, olio al coriandolo, caviale Sevruga e salsa mignonette

Argonne Brut 2012, Henri Giraud

17 FEBBRAIO 2014

Terrina di Foie Gras delle Landes marinato con 5 spezie, gelatina al melograno, purea di mela fermentata e pan brioche

Sauternes premier cru supérieur 2019, Château d'Yquem

RAGGIO DI SOLE

Riso Carnaroli cotto in estrazione di foglie di limone, gamberi rossi al naturale, olio al dragoncello e jus di lampone fermentato

Riesling Schollhammer 2010, Hugel

CERNIA

cotta al carbone Binchotan, millefoglie vegetale di scarola e patata della pianura di Polvica, clorofilla di salicornia e salsa iodata

Chassagne-Montrachet Grande Montagne 2019, Lucien Le Moine

ANIMELLA

di vitello del Sannio cotta al burro, morchelle al vin jaune della Jura e Comté 24 mesi AOC

Margaux Alter Ego 2017, Château Palmer

SOUVENIR INOUBLIABLE

Tarte tatin di mela Annurca con crème brûlée alla fava tonka, yogurt greco e gelato al fiordilatte di capra

Ratafià Champenoise met. Solera '90-'13, Henri Giraud

per 2 persone wine pairing incluso

1870 €