MENU DEGUSTAZIONE – CHALET DEI GOURMET

APERITIVO

Jamón Ibérico de Bellota “Reserva Patanegra” – Arturo Sánchez (Cortador - taglio a pinza)
Prosciutto Rosso Brado (Cortador - taglio a pinza)
Chorizo Ibérico de Cebo
Lomo Ibérico de Cebo
Salchichón Ibérico
Cecina de León “Suprema”

Prodotti selezionati dall’azienda “Mangiar Bene”.

Degustazione di oli del nostro territorio abbinato ai pani di Antonio Cera:
Tenute Donna Vittoria
Azienda Agricola Latiano Tiziana
Olio Prencipe
Azienda Agricola Trotta

In accompagnamento: Champagne Piper-Heidsieck Essentiel.

ANTIPASTO

Carpaccio di Wagyu “A5”
con sale Maldon, zest di limone su lievitato di grano arso.
Selezione a cura di: Carni e Salumi di pregio Gualano.
Abbinamento: Champagne Piper-Heidsieck Essentiel.

Uovo di quaglia su crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi e tartufo bianco d’Alba
(Grand Cru Piemonte – Selezione Sebastiano Tartufi)
Abbinamento: Biondi Santi, Rosso di Montalcino.

PRIMO PIATTO

Fettuccine artigianali Campo Filone, mantecate al burro della Normandia demi-sel e impreziosite da tartufo bianco d’Alba.
(Grand Cru Piemonte – Selezione Sebastiano Tartufi)
Abbinamento: Biondi Santi, Rosso di Montalcino.

SECONDO PIATTO

Filetto di manzo alla Wellington
avvolto in crosta dorata, servito sulla sua demi-glace e germogli di campo.
Selezione a cura di: Carni e Salumi di pregio Gualano.
Abbinamento: Brunello di Montalcino – Biondi Santi.

Elegante e profondo, perfetto per esaltare la ricchezza del filetto alla Wellington.

PRE-DESSERT

Degustazione di formaggi selezionati da Antonello Egizi

Il Garibaldino – Carbone vegetale, polvere di pomodoro e mix di fiori (Latte: vaccino, ovino, caprino)
Caraibi – Cacao amaro, fave di cacao, rum agricolo e fiordaliso (Latte: bufalino)
Il Forziere – Pepite di arancia candita, pepe di Sichuan (Latte: ovino)
Qubi – Caffè, anice stellato, cannella ed essenza di arancia (Latte: vaccino)
Blu dell'Orso – Mirtilli, miele di castagno dei Monti Sibillini (Latte: bufalino)

Abbinamento: Champagne Piper-Heidsieck Blanc de Noirs.
Elegante equilibrio tra freschezza e complessità.

DOLCE CONCLUSIONE

Il Panterrone di Antonio Cera – Forno Sammarco

Accompagnato da biscotteria secca fatta a mano.
Abbinamento: Champagne Piper-Heidsieck Riviera Demi-Sec.
Dolcezza e finezza per chiudere il percorso gourmet.