



Venerdì 31 Marzo 2017

## **Il Carciofo si innamora dello Champagne**

**In collaborazione con  
il sommelier Francesco Pagani**

Benvenuto della Diodona con champagne  
Flan di carciofi con la sua tempura

Battuta di Fassona Piemontese  
su insalatina di carciofi, sfoglie di pane ai cereali,  
tuorlo dal guscio bianco e veli di Reggiano

Raviolo fatto a mano con ripieno di carciofi e magro di vitello,  
crema al zincarlin, guanciaie tostato e polvere di pomodoro

Aletta di vitello cotta a temperatura dolce all'aroma vaniglia  
con carciofi alla menta, schiacciata di patate rosa  
e riduzione allo champagne rosè

Tortino alle mandorle  
con crema alle pere martine glassate al cynar

Caffè con Tartufini al Paul Roger

***Selezione di vini dalla nostra cantina***