



# A TUTTO FORMAGGI

## 25 MARZO

### ENTRÉE DELLA BRIGATA

#### PER INIZIARE

Mistralou di Capra Rove  
Lingot St. Nicolas con torta di ceci  
St. Maure su foglia di capperi  
Brillat - Savarin con acciuga del Cantabrico

#### IL TORTELLO, IL CARCIOFO

#### LA SELEZIONE DI ENRICO

Camembert cru de Normandie con cavolo viola  
Livarot con sedano fermentato  
L'Étivaz con ananas marinato  
2045 Toma d'alta quota  
Reypenaer con burro alle noci

#### MEDITAZIONE IN BLU

Shropshire al Porto e uva di Corinto  
Roquefort Carles  
Cabrales con salsa alle clementine,  
cioccolato e pan di spezie

#### IL SORBETTO

#### IN ABBINAMENTO

Chateau de Rignac 2018 Saint- Loubes  
Chateau Caronne Ste Gemme 2018 Haut-Médoc  
Chateau La Gurgue 2016 Margoux  
Chateau Kirwan 2016 Margoux  
Chateau la Commanderie 2012 Saint-Estèphe

Prezzo a persona € 80  
Prenotazione obbligatoria

IN COLLABORAZIONE CON SELECTA

