



MARCHESI®

MENU DEGUSTAZIONE



Astice in salsa di peperoni

*Lobster on pepper sauce (2.4.7.15)*

*Pietro Colla Blanc de Noir Poderi Colla*



Riso, oro e zafferano

*Rice, gold and saffron (7)*

*Bramito Castello della Sala*



Branzino selvatico alla mediterranea

*Wild sea bass with a tomato, green olive,  
capers and celery sauce (4.7.9.15)*

*Sauvignon Lahn San Michele Appiano*



Filetto di vitello alla Rossini secondo Gualtiero

Marchesi, spinaci, pinoli e uvetta

*Fillet of veal with foie gras and black truffle  
Gualtiero Marchesi style, spinach,  
pine nuts and raisins (7.8.15)*

*Poggio ai Ginepri Tenuta Argentiera*



Fondente al cioccolato, salsa al ribes rosso

*Chocolate fondant with cranberry sauce (3.7)*

*Bonmè Azienda Agricola Poderi Colla*

*4 courses € 140.00 accompanied with 4 glasses of wine € 50.00*

*5 courses € 160.00 accompanied with 5 glasses of wine € 60.00*