



**Mercoledì 2 marzo 2016**  
**Relais & Chateaux Gourmet Festival**

Tapioca soffiata allo zafferano e crema al Grana Padano  
*Crispy tapioca with saffron and Parmesan cheese*

Cecina frita, maionese al wasabi e mortadella  
*Fried chick pea cake with wasabi mayonnaise and mortadella*

Sfoglie croccanti di pollo al curry  
*Crispy chicken leaves with curry*  
Chef Fabio Abbattista

*Moët & Chandon Champagne Impérial*



Capesante, scorzonera affumicata  
*Scallops, smoked salsify*  
Chef Anthony Genovese

Pollo ficatum, agrumi e funghi cardoncelli  
*Ficatum chicken, citrus and cardoncelli mushrooms*  
Chef Fabio Abbattista

*Moët & Chandon Champagne Grand Vintage 2006*

Spaghetti di grano arso, ricci e lumachine di mare  
*Toasted wheat spaghetti, sea urchin and sea snails*  
Chef Anthony Genovese

Merluzzo nero, cardo gobbo e bagna cauda  
*Black codfish, cardoons and bagna cauda*  
Chef Fabio Abbattista

*Bellavista Curtefranca Bianco Vigna Leone 2014*

Coda di bue, topinambur e cavoletti di Bruxelles  
*Ox tail, Jerusalem artichokes and Brussels sprouts*  
Chef Anthony Genovese

*Petra Sangiovese "Alto" 2011*

Croccante al sesamo, cioccolato biondo e calamondino  
*Sesame seeds crunchy, chocolate and calamondin*  
Chef Fabio Abbattista

*Bellavista Franciacorta Nectar Demi-Sec*

Caffè e piccola pasticceria  
Coffee and pastries

Euro 150,00 per persona