

**MILANO – PARIGI – LONDRA
CENA A SEI MANI**

Menu

Aperitivo finger food a cura di Enzo Pettè

Magnum Prosecco Aneri

Antipasto a cura di Alfredo Russo

Insalata, carciofini di fine stagione e zabaione di pistacchi all'acqua

Vino: Pinot Bianco Leda del Alto Adige

Primo a cura di Ugo Alciati

Agnolotti con sugo d'arrosto

Vino: Pinot Nero "Ale" del Alto Adige

Secondo a cura di Enzo Pettè

Bocconcino di Pescatrice gratinata "Pescatrice Pagliaccio"

Vino: Pinot Nero "Ale" del Alto Adige

Dessert a cura di Alfredo Russo

Caffè, cioccolato e chantilly: gli ingredienti del "Bicerin" di Torino

Vino: Gewuerztraminer del Alto Adige

Friandise a cura di Ugo Alciati

Verticale di meringhe

Caffè Aneri