



ROSA GRAND

MILANO

STARHOTELS<sup>®</sup>  
COLLEZIONE

*Il Rosa Grand e DoctorWine insieme per una serata  
esclusiva dedicata ai grandi vini italiani*

*Daniele Cernilli - il Doc, critico di fama internazionale, condurrà durante la cena uno storytelling delle diverse aziende ed i produttori intervengono per presentare delle annate speciali provenienti dalla loro riserva personale (\*).  
Lo Chef Enzo Petté ha creato un menu speciale con i migliori abbinamenti per dare risalto ai vini della serata.*

**Menù**

Trittico di mare con branzino, scampo e  
gambero rosso di Mazara del Vallo marinati agli agrumi

*La Madeleine - Nerosé metodo classico 60 mesi*

Risotto alla parmigiana con bocconcini di vitello croccanti alla salvia

*Querciabella - Batar Toscana IGT 2015*

*\*Querciabella - Batar Toscana IGT 2010*

Filetto di manzo con porcini, Tartufo nero uncinato e cubo di polenta blu

*\*Pio Cesare Barolo Classico 2013*

*\*Pio Cesare Barolo Classico 2010*

*\*Pio Cesare Barolo Classico 2004*

Sacher Bianca con gocce di frutti di bosco

*Torre Rosazza - Picolit DOCG 2013*

120 euro per persona

**Martedì 9 Ottobre 2018 | ore 20.30**

Rosa Grand, Piazza Fontana 3 - Milano

Per info e prenotazioni: [operations@starfood-starhotels.it](mailto:operations@starfood-starhotels.it) - T. 339 770 2660