



Cena Piemonte e Valais

VINS BAVA À L'HOTEL DES VIGNES

SIG. GIULIO BAVA *Oenologue* - M. FABRICE GANGLOFF *Chef de cuisine*

25 Mars 2011

Vins & Menù



Americano Cocchi



Totocorde,
Alta Langa 2005



Thou Blanc,
Piemonte Chardonnay 2009



PianoAlto
Barbera Asti Superiore 2003



Stradivario,
Barbera d'Asti Superiore 2000



Contrabbasso,
Barolo DOCG 2005



Rosetta,
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco



Barolo Chinato Cocchi



Grappa Dorée di Moscato d'Asti

CARPACCIO DE BŒUF MI-FUMÉ

À LA RUCOLA ET AUX COPEAUX DE PARMESAN

RISOTTO AUX ASPERGES ET À L'AIL DES OURS

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES

ET NOISETTE. MOUSSELINE DE TOPINAMBOUR

ET SA TOMBÉE DE FÈVE ET DE TOMATE SECHÉE.

POMMES DE TERRE ANNA

PLATEAU DE FROMAGE DE LA BOTTE

PANNA COTTA À L'ANANAS

CHOCOLAT DU PIEMONTE

CAFFÈ CORRETTO ALLA GRAPPA DORÉE