



LAOS

CASTIGLIONE FALLETTO, PIEMONTE

FROM PIEMONTE TO LAOS - A WORLD CULINARY JOURNEY

ARIA MIXAI RESTAURANT VIENTIANE

Guest **ROBERTO BAVA** and his wines - Chef **GERARDO DEREVIIZIS**
29th October 2011

Wines & Menù



Standing chef creations canapés
PRIMO SECOLO CHARDONNAY BRUT (WHITE DRY SPARKLING) GIULIO COCCHI



First entrée: to began with a touch of land and a touch of sea
Capasanta in shibari di speck su parmentier di carciofi, tartufo nero e arance candite
Light smoked hokkaido sea scallop in tyrol speck shibari on artichokes parmentier,
black truffle and zest of candied oranges
THOU BIANC, PIEMONTE CHARDONNAY 2009 (DRY WHITE WINE) BAVA



Second entrée: be almost faithfull and do not forget "Piemonte mon amour"
Battuta di manzo angus, marinata in senape piccante, micro ruchetta, Parmigiano
Naturally pasture fed black angus beef tartare marinated in spicy mustard organic micro rucol,
cherry tomato comfit
DOLCETTO D'ALBA CONTROVENTO 2009 (DRY RED WINE) BAVA



Pasta course: dumpling... no pasta, better tortelli!
Tortelli con farcia di Seirass del Fen, salsa d'erbe, micro germogli asiatici
Chef tortelli stuffed with piemonte traditional "seirass del fen" ricotta cheese, mountain scented herbs sauge,
asian organic micro sprouts
LIBERA BARBERA D'ASTI 2007 (DRY RED WINE) BAVA



Risotto course: mamma mia his majesty the Risotto!
Carnaroli con chele di granchio dell'Alaska, erbe e riduzione acidula di fragoline
Risotto Carnaroli with Alaskan king crab leg meat, savory herbs, slightly sour fresh petit strawberry jus
GAVI DI GAVI COR DE CHASSE 2008 (DRY WHITE WINE) BAVA



Sorbet break: oohhh... aahhh... the sorbet...
Sorbetto di petali di rosa, frutti di bosco alla mentuccia e Rosetta Malvasia di Castelnuovo don Bosco Bava
Sorbet of rose petals, minted forest berries and Rosetta Malvasia di Castelnuovo don Bosco Bava



Main course: escalating the height...
Brasato di cervo montato e creazioni di rito, su polentina bianca di semola ai funghi
Braised in red wines and mountain herbs imported NZ venison leg, on white mushroom scented polenta
BAROLO CONTRABASSO DI CASTIGLIONE FALLETTO, CRU SCARRONE 2003 (DRY RED WINE) BAVA



Dessert: tempting the most...
Tortino di mele verdi e renette su salsa di pesche gialle alla vaniglia, sorbetto di cioccolato
Green and red apple tart on yellow peach and Madagascar bourbon vanilla beans sauce,
pur araguani chocolate sorbet
MOSCATO D'ASTI (SWEET WHITE WINE) BAVA



After the dinner...
Caffè o tea a scelta, Cioccolato e Barolo Chinato Giulio Cocchi,
Grappa Giulio Cocchi



Coffees or teas of your preference, Chocolates and Barolo Chinato Giulio Cocchi,
Giulio Cocchi grappa selection