



TUTTIFRUTTI WINE DINNER

a Bava Concept Dinner at

CÉPE RESTAURANT, RITZ - CARLTON BEIJING

10th November 2011

Chef OMAR UGOLETTI - Guest ROBERTO BAVA

Wines & Menu



Cube libre di foie gras con granite al limone

Foie gras of cuba libre with lime granite
鹅肝朗姆鸡尾酒配冰青柠

BAVA THOU BIANC, PIEMONTE CHARDONNAY DOC 2009



Zuppa di cavolfiori con carciofi chips,

Capasanta avvolta nella pancetta, brunoise di mela e coulis lamponi

Pan fried scallop wrapped with bacon,
cauliflower soup and artichoke chips, apple and coulis of raspberry
香煎培根扇贝，菜花汤，洋蓍芯配苹果草莓

BAVA GAVI DI GAVI "COR DE CHASSE" DOCG 2009



Tagliatelle di basilico con ragù d'agnello, funghi porcini e pera alla vaniglia

Basil tagliatelle with lamb ragout, porcini mushrooms and pear with vanilla
意式罗勒风味宽面配烩羊肉，牛肝菌和雪梨香草

BAVA "STRADIVARIO" BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOC 2003



Filetto di manzo avvolto nel lardo con carciofo alla "giudia", porcini, scalogno, tartufo e kumquat comfit

Roasted veal tenderloin wrapped in lard with
artichoke "Judas", shallots, truffles and kumquat comfit
烤小牛肉配洋蓍心，牛肝菌，松露金菊

BAVA "CONTRABBASSO" BAROLO DOCG 2010

BAVA "VIOLONCELLO" BARBARESCO DOCG 2008



Mousse di cioccolato bianco e agrumi, biscotto al pistacchio e salsa lamponi

White chocolate and citrus mousse
with pistachio biscuit and raspberry coulis
巧克力柠檬木斯配开心果脆片

BAVA "BASS TUBA" MOSCATO D'ASTI DOCG 2009

