



DAV
MARE

An evening with the Italian masters

Spaghetto di tonno,
crema di acciughe di Monterosso
*Tuna spaghetti with creamy
Monterosso anchovy sauce*

Spuma di patate, insalata di baccalà
Codfish salad with potato foam

Milano-Portofino
Milano-Portofino

Ravioli di erbe e Prescinseua,
salsa d'arrosto e tartufo bianco
*Herbs and Prescinséua cheese ravioli,
roast sauce and white truffle*

Risotto alla parmigiana, pane, uva e tartufo
Parmesan risotto with bread, grape and truffle

Guancetta di vitello al Barbaresco,
crema di sedano rapa
*Veal cheek in Barbaresco wine
with celeriac cream*

Menta e cioccolato
Chocolate and mint

Piccole dolcezze
Petit fours

ABBINAMENTO VINI GAJA/WINE PAIRING BY GAJA

*Chardonnay Langhe Dop Gaja & Rey 2015
Langhe DOP Darmagi Gaja 1999
Barbaresco Gaja 2000
Barolo Sperss Gaja 2015
Sauternes Château d'Yquem 1er Cru Supérieur 2007*

