

WESTIN
HOTELS & RESORTS

 casanova

The Executive Chef
Augusto Tombolato – *The Westin Palace*

invita

Paolo Cappuccio- Bio Hotel Hermitage, Madonna di
Campiglio

IL GUSTO

GRIBAUDO

Cucina *Gourmet*
IL MARCHIO DEL BUON VIVERE

la *grandecucina*
PROFESSIONALE & WINE

 ACQUA PANNA
 S. PELLEGRINO

Milano, 8 Marzo 2011

Aperitivo

Tridentum Trento Doc 2005 - Cesarini Sforza

Piccoli canederli con gamberi di fiume in brodetto di alghe
(A. Tombolato)

Tridentum Brut Rosè - Trento Doc - Cesarini Sforza

≈

Millefoglie di mela verde della Val di Non,
crema acidula, ricciola affumicata ai trucioli d'abete
caviale Prunier
(P. Cappuccio)

Müller Thurgau Ritratti Trentino Doc 2009 - Cantina La Vis

≈

Riso Carnaroli "Gazzani" mantecato al Trentingrana e burro
di malga Spinale, riduzione al Teroldego, spugnole e scampi
di Porto Santo Spirito
(P. Cappuccio)

Müller Thurgau Ritratti Trentino Doc 2009 - Cantina La Vis

≈

Divinità di vitello BIO "Selezione Ballardini" profumata al
Traminer, crema di patate Merc all'olio trentino 46°
parallelo
(P. Cappuccio)

Pinot Nero "Dos Caslir" Trentino Doc 2008 - Valle di Cembra

≈

Strudel di pere e pinoli profumato con cannella,
e sorbetto alla menta
(A. Tombolato)

Mandolaia Vigneti delle Dolomiti IGT 2008 - Cantina La Vis