

UNA SERATA MILANESE

A NIGHT IN MILAN WITH TONY VALLONE

FRIDAY APRIL 27, 2018

Asparagi Bianchi e Rampe

grilled white asparagus & wild ramps,
lardo fatto en casa, fontina fonduta

~

Tortelloni all’Cappone

braised organic hen, housemade ricotta, fava,
meyer lemon

~

Anatroccolo Arrostito

crescent island roast duckling, morels, crispy artichoke,
blackberry-sangiovese essence

~

Vitello al Forno

baked provimi veal, risotto milanese, glazed heirloom carrots,
roasted cipollini, red wine jus

~

Torta al Basilico e Arancione

orange basil cake, vanilla & orange semifreddo,
candied orange, gelatina

~

NV Ca’ del Bosco, Franciacorta Cuvee Prestige, Lombardy

2016 Cascina Belmonte, Benaco Bresciano Serese, Lombardy

2016 Tiamo, Provincia di Pavia, Barbera, Lombardy

2014 Sandro Fay, Valtellina Superiore Valgella “Costa Bassa”, Nebbiolo, Lombardy

Ciao Bello