

Mercoledì 20 Aprile 2022

Michele CASADEI MASSARI & Simone CAPORALE

LUCCIOLA • NEW YORK | USA

SIPS • BARCELONA | SPAGNA

In collaborazione con PARMIGIANO REGGIANO

Colpa d'Alfredo
Ti porterei anche in America...

Entrée

Parmigiano Reggiano Tricolore Flight

Pera – Scampi – Battuta di carne

Verde – Bianco – Rosso

Parmigiano Reggiano Bianca Modenese – Solo di Bruna – Vacche Rosse



Simone Caporale in collaborazione con Canaima Gin

Acqua amazzonica: Canaima Gin e Palo Santo

1 a 1

Passatelli alla crema di Parmigiano Reggiano

Frisona alta stagionatura, pane sour e crosta di Parmigiano Reggiano

polverizzata 1 a 1 con la noce moscata



Verdicchio di Matelica Vertis Bio DOC - Borgo Paglianetto

Pantone Guancia Vermouth

Guancia di manzo Chinata, polenta tiepida di Ghiande, peperone crusco, balsamico,
polvere di crosta di Parmigiano Reggiano 60 mesi



Langhe Nebbiolo DOC - Giovanni Rosso

One More Ride On The Merry Go Round

Spaghettone – Colpa d'Alfredo

Spaghettone Monograno Felicetti all'Alfredo, le pere e la grappa di Francesca



Simone Caporale in collaborazione con Canaima Gin

Legno millenario: Canaima Gin, oloroso, quercia

Ciao Ciao all'Italiana

Nespole e 60 mesi di saluti

Degustazione finale di Rum Diplomático Selección de Familia

Euro 90,00 abbinamento vini e cocktail inclusi | Bevande, caffè e coperto esclusi

Le nostre acque minerali sono S.Pellegrino e Acqua Panna - S.Pellegrino 0.75 Euro 4,00 | Acqua Panna 0.75 Euro 4,00

I nostri caffè sono Lavazza - Caffè espresso Euro 3,00 | Caffè decaffeinato Euro 3,00 | Cappuccino Euro 4,00 | Caffè filtro Euro 5,00 | Cold Brew Euro 5,00

Coperto Euro 3,00

Per Identità Golose Milano la selezione esclusiva di Acqua Panna - S.Pellegrino, caffè Lavazza, cioccolato Valrhona.