



CENA GOURMET CON LA MAISON DI CHAMPAGNE RUINART
GOURMET DINNER WITH CHAMPAGNE MAISON RUINART

Mercoledì 19 Giugno dalle 19.30
Wednesday, June 19, from 7.30pm

€165 per persona champagne inclusi
€165 per person, including champagne pairings

Benvenuto dello Chef
Chef's welcome

Carpaccio di manzo marinato al ginepro
con scorzonera, midollo e rape
Beef carpaccio marinated in juniper with scorzonera, marrow and turnips

Ruinart Blanc De Blancs Ruinart (Chardonnay) Reims

Rigatoni allo zafferano,
con genovese di manzo, Provolone del Monaco e cipolla croccante
Saffron rigatoni with beef genovese, Provolone del Monaco cheese and crispy onion

“R” de Ruinart Ruinart (Chardonnay, Pinot Nero) Reims

Reale di manzo,
con crema di sedano rapa speziato, carote baby e jus al pepe
Royal beef with spiced celeriac cream, baby carrots and pepper jus

Cuvée Brut Rosé Ruinart (Pinot Nero, Chardonnay) Reims

Cioccolato 64% e ciliegia nera
64% chocolate and black cherry

Caffè e petit fours
Coffee and petit fours

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirle le adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande
In case of allergies or food intolerances, kindly notify our personnel who will provide you with suitable information about our dishes and beverages
Un contributo volontario pari al 5% del suo conto potrà essere devoluto ai dipendenti
A discretionary employee contribution of 5% will be added to your bill