

# CapoDanno

## 2019

### Menu

#### “Attente Distrazioni”

Piccoli assaggi di mare

#### I Piatti

Cannolo di ricciola, crema di chenopodi e tartufo bianco  
Tonno marinato alla soia, maionese al wasabi e cipollotto al coppo  
Polpo alla brace, jus di pollo alla cacciatora

Gnocchi di pane, caviale, erbe e limone  
Fagottello “La Pergola”, omaggio a Heinz Beck

Ganassino di maialino, salsa alla liquirizia e mela cotogna

#### Dulcis in fundo

Sorbetto alla mela “gelata”  
Croccante alla vaniglia, gelato al caffè e spuma al Cointreau

#### Dopo la Mezzanotte

Lenticchie e Cotechino

#### Vini

Franciacorta Cuvee n.7 Brut DOCG  
Lo Sparviere | Monticelli Brusati | BS

Chablis Vieilles Vignes | Appellation Chablis Controlé 2017  
Domaine Hamelin | Chablis | Francia

Riesling Von Gelben Fels 2016  
Weegmuller | Neustadt | Germania

Zoe Montepulciano d'Abruzzo colline Teramane DOCG 2008 BIO  
Az. Agr. Vaddinelli | San Giacomo di Atri | TE

Champagne Edmond Bourdelat Brut Tradition  
Brugny | Francia

€ 160