



Gala Dinner

Conduct by Marquis Lamberto Frescobaldi & Chef Igor Macchia

12th July 2012

Welcome Wine

Attems Pinot Grigio or Danzante Prosecco (Erika to select)

CALAMARI ALLA GRIGLIA, GAMBERI FRITTI, SALSA DI PATATE ALLO ZENZERO
grilled squid and fried prawns with ginger and potato sauce

Attems Ribolla Gialla 2010



CAPPUCCINO DI ASTICE

lobster cappuccino with salted croissants

Attems Cicinis 2009



RISOTTO AI PEPERONI ROSSI, SALSA AL PREZZEMOLO ED ACCIUGHE
risotto with red pepper, parsley sauce and anchovies

Lucente 2009



AGNELLO MARINATO AL CAFFÈ CON RAGU' DI MAIS DOLCE E GERMOGLI
lamb marinated in coffee, sweet corn ragout and aromatic cress

Luce Brunello 2005



SORBETTO ALL'ARANCIA E CHARDONNAY

orange and chardonnay sherbet



GUANCIALE DI BUE, PURE ALLE MELE VERDI E FAVE DI TONKA, VERDURE SALTATE
braised beef cheek, tonka beans flavoured green apple and vegetables

Luce 2007



MOUSSE AL CIOCCOLATO, CREME BRULÈE ALL'ARANCIA E SPAGHETTI FRITTI
chocolate mousse, orange creme brulèe, fried spaghetti



SELEZIONE DI FORMAGGI PIEMONTESI

selection of premium cheeses from Piemonte

Grappa di Luce

coffee or tea

biscottini & cioccolatini