

**CastaDiva Resort & SPA & Champagne CASTELNAU
insieme per una speciale
“Cena a 8 mani”, 20 luglio 2017**

***CastaDiva Resort & SPA & Champagne CASTELNAU
together for a special
“8-hand dinner”, July 20, 2017***

Chef Gianni Tarabini, La Preséf, Mantello 1 Michelin
Massimiliano Mandozzi, Executive Chef CastaDiva Resort & SPA
Elnava De Rosa, Pastry Chef CastaDiva Resort & SPA
Enrico Derflingher, Chef Consultant, CastaDiva Resort & SPA*

Aperitivo

**CASTELNAU, CUVEE BRUT RESERVE
Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Noir**

Trippa e lumache: la nostra trippa, lumache, fagioli, sedano e pomodoro
Tripe and escargots: tripe chef's style, escargots, beans, celery and tomatoes

Alle radici della Costiera dei Cech: tartufo, castagna, topinambur e patata
To the origins of the Cech coast: truffle, chestnut, Jerusalem artichoke and potato

Chef Gianni Tarabini

La mia caprese
My Caprese

Chef Enrico Derflingher



A tavola

Carpaccio di gamberi rossi di Mazara, fiore di zucca farcito di burrata e pesto di pistacchi di Bronte
Carpaccio of Sicilian red prawns, courgette flower filled with Burrata and pesto of pistachios from Bronte

CASTELNAU, CUVÉE BRUT MILLESIMÉ 2004

Chardonnay - Pinot Noir

Tortello cacio e pepe, erbe amare, mandorla pizzuta e riccio di mare
Tortelli filled with cheese and pepper, served with sea urchins, almonds and herbs

Chef Massimiliano Mandozzi

CASTELNAU, CUVÉE BRUT ROSE

Pinot Meunier - Chardonnay - Pinot Noir

Gnocco: patate di montagna con cuore di bitto 2015, missultin del Lario e scorzette di limone
Gnocchi: mountain potatoes filled with Bitto cheese, Missoltino fish and lemon zest

Chef Gianni Tarabini

Filettino di vitello grigio alpino in mantello di trombette nere nella sua terra
Grey alpine veal fillet in mushroom croute

Chef Massimiliano Mandozzi

**

BERTRAND DELESPIERRE, DEMI-SEC ELIXIR DIX VINS 1er CRU 2005

Chardonnay - Pinot Noir

Crema di limone biologico con mentuccia
Organic lemon cream with wild mint

Chef Enrico Derflingher

*

Babà, yogurt, lime e sorbetto al peperoncino
Babà, yogurt, lime and chili pepper sorbet

Pastry Chef Elnava De Rosa – Pastry Chef

€ 200,00 per persona

€ 200,00 per person

