



SERATA ENOGASTRONOMICA A BASE DI TARTUFO IN COLLABORAZIONE CON LA CANTINA PRUNOTTO DI MARCHESI ANTINORI

24 Ottobre 2018 - dalle ore 19.00

Una serata all'insegna dei **tartufi Biagetti** e dei grandi vini della cantina **Prunotto** di proprietà di **Marchesi Antinori**, per condividere l'emozione della tavola, arricchita dall'aroma inconfondibile del nobile tubero.

I tartufi Biagetti sono originari principalmente delle Marche della zona del Montefeltro, Cantiano, Sant'Angelo in Vado e Acqualagna, terre di sapori eccellenti.
Completerà la selezione il prestigioso tartufo bianco d'Alba.

Emanuele Baldi, Brand Manager di Prunotto di Marchesi Antinori, introdurrà la prestigiosa selezione di vini illustrandone le caratteristiche e gli abbinamenti.

Menu gastronomico di 5 portate con abbinamento vini: CHF 290 per persona

Per prenotazioni: email events@theviewlugano.ch o chiamare: +41 91 210 00 00.
Pre-pagamento richiesto e cancellazione entro il 15 Ottobre

THE VIEW Lugano...a world of its own!

MENU

Aperitivo di benvenuto abbinato agli stuzzichini dello Chef

Franciacorta "Blanc de Blancs" DOCG

Pavé di Black Cod, burro bianco e tartufo nero uncinato del Monte Feltro

Roero Arneis DOCG

∞

Uovo tiepido, burrata e scaglie di bianco di Gubbio

Bansella Nizza DOCG

∞

Gnocchetti di patate, fonduta leggera di Fontina valdostana e bianco del Montefeltro

Bric Turot Barbaresco DOCG

∞

Filetto di vitello affogato, taglierini di verza novella e tartufo bianco d'Alba

Bussia Barolo DOCG

∞

Baci di meringa con sorbetto all'uva fragola

Moscato d'Asti DOCG

Prunotto

