

La cena de Al Capone

Aperitivo

Limoncello D'Analfi frizzante

Entrante frío

Ensalada farfalle con vinagreta de eneldo y limón, brotes frescos y rizo de apio

Montenidoli Vernaccia di San Gimignano Tradizionale 2009, Toscana

Antipasti

Costrini artesano de bresaola de ternera, pomodoro sechi, tapenade y albahaca

De Martino, Cinsault Tinajas Viejas 2011, Chile

Entrante caliente

Pasta sarda "Le Sarde", Rigatoni

Principal

Timbal de Ossobuco estofado y desmigado en salsa de cacao sobre polenta

Sokol Blosser Pinot Noir, Dundee Hills Oregon

Prepostre

Parmigiano Reggiano en aliño

Gianni Mascarelli Montepulciano D'Abruzzo Marina Cvetic 2004, Toscana

Postre

Patei breton, mascarpone, confitura de uvas y menta

Moscato D'Asti Alice Bel Colle 2011, Piemonte

Aguardiente

Bepi Tosolini Gruppo Vitte D'Oro, Udine