

TARTUFO & BAROLO

Chef Luca Seveso

Giovedì 23 Novembre 2017

Ore 20.00

Thursday 23th, November 2017

08.00 PM

Lasciati tentare dal gusto di un abbinamento gourmet tutto autunnale.

I grandi vini Barolo incontrano il sapore inconfondibile del tartufo bianco, in una cena esclusiva firmata Maio Restaurant.

Dive into the autumnal taste of an extraordinary gourmet match. Great Barolo wines meet the unique taste of white truffle, for an exclusive dinner by Maio Restaurant.



TARTUFO & BAROLO

Chef Luca Seveso

Battuta di fassona piemontese,
robiola ai tre latti e salsa
tartufata di topinambur
Tartar of fassona beef from
Piedmont, robiola cheese
of three milks and truffled sauce
of Jerusalem artichokes

Barolo del Comune di Serralunga
d'Alba 2013
Tenuta Cucco

98.00 € a persona

Giovedì 23 Novembre 2017
Ore 20.00

Thursday 23th, November 2017
08.00 PM

Passatelli alla zucca, ristretto
di gallina e le sue verdure,
tartufo bianco dei colli toscano-
emiliani
Pumpkin "passatelli" pasta with
chicken and vegetables broth
and white truffles from
appennino toscano-emiliano

Barolo Cru Cerrati 2013
Tenuta Cucco

Maio Restaurant
7th floor - Rinascente
Piazza Duomo, Milano

Per prenotazioni: 02 88 52 455
milano@maioresrestaurant.com

Morbida polenta bianca,
uovo croccante,
fonduta e tartufo bianco
Soft white polenta, crispy egg,
cheese fondue and white truffle

Barolo Cerrati Vigna
Cucco Riserva 2010
Tenuta Cucco

Per i titolari Rinascentecard
Sconto 20%

Bunet piemontese,
zabaione e sottobosco
Typical pudding
from Piedmont
with zabajone cream
and berries

