Pinot Nero Dinner

Il Pinot Nero è celebrato nel mondo come il vino per antonomasia, elegante, capriccioso ed eclettico, esprime il suo meglio sia come Metodo Classico che vinificato in rosso; Vigne Olcru presenta tre grandi annate con due Metodi Classici ed un rosso.

Pinot Noir is renowned as the excellence of wine, elegant, capricious and eclectic. It reaches hes full potential both as Metodo Classico and vinified in red.
Vigne Olcru brings to the table three amazing vintages with two Metodo Classico and one red

Victoria, blanc de noir brut millesimato 2013
Verve, blanc de noir extra brut millesimato 2009
Coppiere Nero, Pinot Nero 2015

11 GENNAIO 2018 ORE 20.30 € 75
È gradita la prenotazione – Reservation kindly required
reservation-events@dolcegabbana.it

Food Pairing

Entrée

Petto d'anatra, riso nero alla frutta secca, purea di mele rosse, radicchio marinato
Duck breast, black rice, mixed nuts, red apple purée, marinated chicory
Tagliolini agli scampi con emulsione di crostacei al lime, carciofi arrostiti
Langoustine tagliolini pasta, crustaceans emulsion, lime, roasted artichokes
Controfiletto di vitello arrosto, fagioli cannellini all'uccelletto, puntarelle all'acciuga
Rost sirloin of beef, cannellini beans "all'uccelleto", wild chicory, anchovies
Marron glacé con cuore liquido al cioccolato, crema al mascarpone
Soft chocolate heart marron glacé, mascarpone cream

MARTINI®

DOLCE & GABBANA

Corso Venezia, 15 Milano t.+39(0)2 76011154 reservation-events@dolcegabbana.it

OLCRU
VIGNE
OLCRU
OLCRU
VERVE
Metodo Classico
Extra Brut
Millésime
2009