

FOUR-HANDS DINING EXPERIENCE

Chef Alfredo Alberatore & Michelin - Starred Guest Chef Ugo Alciati Guido Ristorante, Fontanafredda
Thursday, 18th April

ANTIPASTI

**BATTUTA DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA, OLIO ALLA NDUJA DI (C, D, G)
SPILINGA, PANNA ACIDA, POMODORI CONFIT, TARALLO E LIMONE CANDITO**

Mazara red prawns carpaccio, Spilinga nduja oil, sour cream, tomato confit, tarallo and candied lemon
Fontanafredda Viadelsale Langhe Bianco

VITELLO TONNATO (D, G, E)

Traditional Piedmontese starter with sliced roasted veal, tuna and mayonnaise sauce
Fontanafredda Derthona Timorasso

PRIMO

AGNOLOTTI AL SUGO DI ARROSTO (D, G)

Lidia's agnolotti with roast beef sauce
2014 Fontanafredda Barolo

SECONDI

**FILETTO DI ROMBO ALLA MUGNAIA, LA SUA COSTOLETTA PANATA (F, D, G)
E FRITTA, CARCIOFO ROMANO E SPUMA DI PATATE AL LIMONE**

Turbot fillet à la Meunière, breaded turbot cutlet with Roman artichoke and lemon potato foam
2017 Fontanafredda Vigna la Rosa Barolo

FARAONA CON SALSALSA AL MARSALA, PAN BRIOCHE E PATE DI FEGATINI (D, G)

Roasted guinea fowl with brioche bread, liver patè and Marsala reduction
1997 Fontanafredda Vigna la Rosa Barolo

PRE-DESSERT

**TARTELLETTA ALLE FRAGOLE, MOUSSE DI CREMA CATALANA E
CROCCANTE AL PISTACCHIO (D, N, G, E)**

Sweet shortcrust with strawberry, Catalana foam, crunchy pistachio

DESSERT

IL GELATO AL FIORDILATTE MANTECATO AL MOMENTO (D)

Fiordilatte ice cream with milk from the Piedmontese white cow of the upper Stura Valley
2020 Fontanafredda Moscato D'Asti



APERITIVO

TACOS ALLA NERANO (G, D, C)

Homemade tacos with raw langoustine Nerano style

**RISO ZAFFERANO AL SALTO,
TARTARE DI TONNO FRESCO, CAVIALE** (F, D)

Saffron crispy rice, tuna tartare and caviar

TROTA MARINATA (F)

Smoked trout carpaccio

SEMOLINO (G)

Breaded sweet semolina

2019 Fontanafedda Alta Langa Limited Edition Brut

L'AMO | guidoristorante
BISTRÒ DEL MARE

An experience by Sunset Hospitality Group