

La Chaîne des Rôtisseurs Amical Dinner Menu
DaVinci Ristorante Pizzeria
29 September 2010



STUZZICHINI E APERITIVO

Pinzimonio di verdure Fresh Vegetables
Prosciutto di Parma and Pancetta on Grissini Skewer
Parmigiano Reggiano Cheese 28 months old with 25 Year Old Drops of Authentic
Traditional Balsamic Vinegar from Modena
Mozzarella di Bufala Ciliege with Cherry Tomatoes and Basil
Prosecco Superiore di Cartizze –Canevel -Veneto, IT

ANTIPASTO

Mare nel Vetro
Seafood in a Jar
Gewurztraminer 2008 – Tramin – Alto Adige, IT

ZUPPA

Vellutata di Porri e Patate con Dadolata di Branzino
Potatoes and Leek Soup with White Snapper
Vin Soave Classico 2008– Inama – Veneto, IT

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli con Crema di Tartufo e Foglia D'Oro
Risotto Carnaroli with Parmesan Cheese, White Truffle Cream and Gold Leaf
Valpolicella Classico Superiore 2005- Lenotti- Veneto, IT

Sorbetto DaVinci Lemon Sorbet with Vodka and Prosecco

PIATTO PRINCIPALE

Coda alla Vaccinara
Roman Caesar Slow Braised Oxtail with Wine and Tomato Sauce served with Creamy
Spinach and Potatoes
Bradissimo 2004-Inama –Veneto, IT

DOLCE

Crema Bruciata Authentic Recipe from Le Cirque New York
Torcolato- Maculan –Veneto, IT

Espresso
Grappa di Prosecco – Bepi Tosolani