



fondation
MAGNANI
MONTARULI

MENU DE LA SOIRÉE DU 23 AVRIL 2018

Présenté par Riccardo Bertolino
chef exécutif de la Maison Boulud du Ritz-Carlton

MENU DE LA SOIRÉE

Présenté par Riccardo Bertolino
chef exécutif de la Maison Boulud du Ritz-Carlton Montréal

Hors-d'œuvre

Stuzzichini

Baccalà mantecato su polenta Bianca Slow food

Grissini e Prosciutto di Parma DOP

Arancini al radicchio e Gorgonzola Dolce DOP

Terrina di fegato grasso al grue di cacao, mele cotoigne et Mostarda di Pere
Sardine marinate all'aceto del vino Timorasso su croccanti di farina di ceci BIO

Tartelletta alla mousse di Mortadella Due Torri IGP

Ca'del Bosco, DOCG Franciacorta Satèn Brut, Vintage Collection, 2013

* * * * *

Entrée froide

Antipasto freddo

Carpaccio de veau de lait rôti aux herbes, sauce tonnata,
céleri et câpres de Pantelleria IGP

Vitello tonnato con capperi di Pantelleria IGP, sedano e salsa tonnata

G.D.Vajra, DOC Langhe Riesling, Pètracine, 2016

Zidarich, IGT Venezia-Giulia, Vitovska Green, 2015

* * * * *

Entrée chaude

Primo piatto

Fregola sarda, façon « risotto », safran de l'Aquila DOP, morilles et moelle
Fregola sarda artigianale cucinata come un risotto, Zafferano dell'Aquila DOP,
spugnole et midollo

Val di Suga, DOCG Brunello di Montalcino, 2012

* * * * *

Plat principal

Secondo piatto

Tourte de canard en pâte feuilletée et pistaches de Sicile,
sauce au thym et olives *Taggiasche*
Anatra cotta in una torta di pasta sfoglia, pistacchi siciliani,
salsa al timo e olive Taggiasche

Le Chiuse, DOCG Brunello di Montalcino, 2007
Caparzo, DOCG Brunello di Montalcino, La Casa, 2004

* * * * *

Fromage

Formaggi

Parmigiano Reggiano *DOP* 48 mois en deux textures, accompagné de
vinaigre balsamique traditionnel de *Reggio Emilia DOP*
Parmigiano Reggiano 48 mesi DOP in due modi,
Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP

Le Chiuse, DOCG Brunello di Montalcino, 2007
Caparzo, DOCG Brunello di Montalcino, La Casa, 2004

* * * * *

Dessert

Dolce

Noisettes du Piémont Gentile Trilobata *IGP*, sorbet au citron Meyer
Nocciola Tonda gentile Trilobata IGP, sorbetto al limone biologico

Jacopo Poli, Grappa Cleopatra Prosecco Oro

Café

Caffè

EN SERVICE ET EN SOMMELLERIE

Thierry Pelven et Lianne Castravelli, professeurs au programme
Formation internationale en service et sommellerie de restaurant de l'ITHQ
et leur brigade d'étudiants

Isabel Bordeleau, sommelière au Restaurant de l'ITHQ
Éric Chevrier, maître d'hôtel au Restaurant de l'ITHQ

EN CUISINE

Pasquale Vari, professeur et quelques étudiants au programme *Cucina Italiana*