



# Roberto

Restaurant

## Soirée Dégustation



# TAURINO

## Menu degustazione

Aperitivo; Prosecco

### Primo

Vino; Salice Salentino Riserva, Italie, Pouilles 2010

Thon Ahi frais tartiné de Wasabi, enrobé de graines de sésame et saisi, servi avec salade de roquette et légumes, vinaigrette au gingembre et tombé de chips de lotus.

*Sesame and wasabi seared fresh Ahi tuna served with arugula and vegetable salad, ginger vinaigrette, topped with lotus root chips.*

### Secondo

Vino; Notarpanaro, Italie, Pouilles 2010

Feuilleté de ragout de lapin rôti lentement et sauce au porto.

*Slow roasted rabbit ragout "feuilleté" with Port sauce.*

### Terzo

Vino; Taurino, Salento IGT, 7 Ceppo, Italie, Pouilles 2015

Mezze rigatoni maison sauce au canard confit, cèpes, tomate cerise rôties, et noix de pins grillées.

*Homemade Mezze rigatoni in a Duck Confit, Porcini mushroom, slow cherry tomato and toasted pine nuts sauce.*

### Quarto

Vino; A64, Italie, Pouilles 2008

Mignon de veau sauce aux chanterelles frais, lasagne de betterave et purée de céleri rave.

*Veal filet mignon on fresh Chanterelle sauce, beet lasagna and celeriac purée.*

