TERRAZZA GALLIA | DAVITTORIO
RISTORANTE DIMORA CANTALUPA CAVOUR1888

Autunno Atto II

Con Autumn Atto II, Terrazza Gallia Restaurant celebra il secondo capitolo del suo viaggio nei sapori dell'autunno. Gli ***Chef Vincenzo Lebano e Andrea Calia di Dio, insieme a Bobo Cerea, firmano un menu a sei mani che esalta le eccellenze della stagione*** *attraverso tecnica, creatività e rispetto per la materia prima.*

26 novembre, ore 19:30

IL BENVENUTO

Caffè e latte con brioscina al tartufo nero
Chef Bobo Cerea

Acciuga cantabrica con tonnata
e nocciola gentile del Piemonte
Chef Bobo Cerea

Tacos di mais, battuta di manzo, cipolla rossa, emulsione allo zafferano e midollo
Chef Andrea Calia di Dio

Bignè di porcini, polvere di funghi
e grué di cacao
Chef Andrea Calia di Dio

Terre di Ala 2025 · IGP Umbria
Biologico · Sémillon, Sauvignon blanc

Terre di Toki 2025 · Orvieto DOP
Biologico · Trebbiano, Pinot grigio, Grechetto

IL PORRO DI CERVERE

Porro in carpione, alice dorata e fritta, salsa all'arancia
Chef Vincenzo Lebano

Tarte tatin di porro, fonduta al taleggio e tartufo nero
Chef Bobo Cerea

Calanchi di Vaiano 2025 · IGP Lazio
Biologico · Chardonnay 100%

TARTUFO BIANCO E NERO

Crespella al tartufo bianco
Chef Bobo Cerea

Bottone alla genovese,
salsa al tartufo nero
Chef Andrea Calia di Dio

Falesia 2024 · IGP Lazio · Chardonnay 100%
Cavolfiore di Moncalieri

CAVOLFIORE DI MONCALIERI

Triglia scottata, provola,
cavolfiore e le sue variazioni
Chef Andrea Calia di Dio

Notturno dei Calanchi 2024 · IGP Umbria · *Pinot nero 100%*

GOLOSITÀ

Mont Blanc
Pastry Chef Francesco Gramuglia

Kermesse di dolci
Chef Bobo Cerea

Champagne Cuvée De Réserve Brut – D. Massin

180 EURO PER PERSONA, ABBINAMENTO VINI INCLUSO
Per Info e prenotazioni: T 02 67853514 | galliadining@luxurycollection.com

Special thanks to PAOLO E NOEMIA d'AMICO | tARTÚ TARTUFAIO PER NATURA