

Autunno Atto I

22 ottobre, ore 19:30

Terrazza Gallia Restaurant invita a vivere una serata unica in cui l'eccellenza incontra la stagionalità. Gli Chef **Vincenzo Lebano**, **Andrea Calia di Dio** e **Chicco Cerea** firmano un menu dedicato ai grandi protagonisti dell'autunno, interpretati con eleganza, creatività e profondo rispetto per la materia prima.

IL BENVENUTO

Montanarina, pomodoro basilico
e granello di Parmigiano Reggiano

Oliva alla brace

Chef Vincenzo Lebano

Chef Andrea Calia di Dio

Pepita di Parmigiano

Chef Chicco Cerea

Castagna di foie gras

Chef Chicco Cerea

Montedonico 2025, Toscana IGT

da uve Viognier

IL SEDANO RAPA

Ratatouille e jus di verdure

Chef Andrea Calia di Dio

Astice crudo, sedano rapa e caviale

Chef Chicco Cerea

Balbino 2025, Maremma Toscana

Vermentino DOC

LA ZUCCA

Mezza manica rigata, zucca napoletana,
scampo e prezzemolo

Chef Vincenzo Lebano

Risotto alla zucca, robiola tre lattini
e granella di amaretto

Chef Chicco Cerea

Balbinus 2024, Maremma Toscana

Vermentino DOC

ARACHIDI

Pancetta di maiale, cavolo nero e arachidi

Chef Andrea Calia di Dio

Madrechiesa 2021, Morellino di Scansano

Riserva DOCG

GOLOSITÀ

Kermesse di dolci

Chef Chicco Cerea

Petit Manseng 2023,

Toscana Bianco IGT

T 02 67853514 | galliadining@luxurycollection.com

Special thanks to _____



TERENZI
MAREMMA TOSCANA

