

## SPECIAL DINNER MENU

Guest Master Chef  
**PIER BUSSETTI**

Host Chef  
ALAN MARCHETTI



**Insalata di petto di gallina con mele verdi, pinoli, uvetta ed emulsione di capperi e acciughe**  
*Chicken breast salad with green apple, pine nuts and raisins with an emulsion of anchovies and capers*

**Vellutata di zucca con gelato al Grana Padano e riduzione di Amaretto**  
*Squash velouté with a Grana Padano cheese gelato and Amaretto liqueur reduction sauce*

**Tagliolini all'uovo mantecati al burro, Grana Padano e tartufo bianco di San Damiano d'Asti**  
*Egg tagliolini finished with butter, Grana Padano and white truffle from San Damiano d'Asti*

**Filetto di vitello da latte in crosta di pane con crema di semolino al profumo di limone**  
*Suckling veal fillet with a crust of bread, lemon infused semolina purée*

**Cre moso al gianduja con biscotto al caffè e zabaione soffice al Moscato passito**  
*"Cre moso" made with gianduja chocolate, coffee biscuit and a soft zabaione with Moscato passito*

